Oecon.
16

16

<36612556250015

<36612556250015

Bayer. Staatsbibliothek

16

~~Oec. dom. N. 17.~~

~~Oecon.~~ domest.
Holzsparkunst.
p. 479.

Abhandlung
von
einem brandspahrenden
vierekkigten Ofen
von
gegossenen Platten, Blech
und anderer Materie,
auch
einem vortheilhaften
neuen Kochheerde,
in
welchen beiden man dann mit Holz, Torf
und Steinkohlen feuern kann.

Mit zwei Kupfertafeln.

Marburg
in der neuen akademischen Buchhandlung
1792.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Vorrede.

Ich habe mir, wenn ich nicht irre, und Irren, so sagt man, ist menschlich, in allen meinen Schriften, welche diese und iene Gegenstände der Oekonomie betreffen, um die Erspahrung des Brandes viele Mühe gegeben, und über die folgenden Materien geschrieben. Ich habe nemlich:

1. in meiner Metallurgie und Schmelzkunst gewiesen, wie man iede bei dem Bergbau vorkommende metallurgische Arbeit mit mehr Holz- und Kohlenerspahrung verrichten könne.

2. In meiner Beschreibung eines Cupoloofens habe ich gezeigt, wie man gegen die bisherige Gewohnheit, statt mit Kohlen, auch mit Holz, Wellen, Torf und Steinkohlen alle Metalle und Mineralien aus den Erzen schmelzen könne.

3. In meiner Einrichtung dieses Cupoloofens zum Frischen, Saigern und Darren habe ich gewiesen, wie man alle diese Arbeiten, anstatt wie bisher gewöhnlich mit gebrenten Kohlen, auch mit Holz, Wellen, Torf und Steinkohlen verrichten könne.

4. In meiner Abhandlung von der Zubereitung des Roheisens in Schmiedeeisen, und des Stahleisens in Stahl, beides in einem

nem Hammer mit Flammenfeuer habe ich dargethan, wie man zu dieser Arbeit, gegen die bisherige Gewohnheit, statt der Kohlen, auch Holz, Wellen, Torf und Steinkohlen gebrauchen könne.

5. In meiner Salzwerkskunde, in der Abhandlung von dem Sieden, und dann in der eilften Abhandlung meiner vermischten meist ökonomischen Schriften habe ich angegeben, wie man das Küchensalz, mit mehr Erspahrung des Brandes sieden könne, als bisher geschehen ist.

6. In der zweiten Abhandlung meiner vermischten meist ökonomischen Schriften, die von einer vollkommen eingerichteteten

teten Brandeweinbrennerei handelt, habe ich gezeigt, wie man bei dem Brandeweinbrennen mehr Brand erspahren könne, als bisher geschehen ist, und eben diese Einrichtung läst sich auch sehr leicht auf die Bierbrauerei anwenden.

7. In meiner Einrichtung eines mit mehr Holzerspahrung eingerichteten Bakofens, und eines eben solchen Ofens zum Torf- und Steinkohlenbrand habe ich deutlich genug dargethan, daß man bei diesem Geschäfte nicht nur mehr Holz spahren, sondern auch wirklich bei Torf und Steinkohlen Brod bakken könne.

8. In meiner Abhandlung von einer feuerfesten, am Brand spah-

spahrenden Fruchtdarre, oder Fruchtriege habe ich gezeigt, wie man auch hierbei vieles Holz erspahren, ia auch eine solche Darre mit Torf und Steinkohlen heizzen könne, und noch bemerke ich hier, daß solche auch bei nassem Wetter zum Heu und Grummetdörren mit sehr grosem Vorteil zu gebrauchen stehet.

9. In meiner Abhandlung von einer zu Torf, Steinkohlen und Holz woleingerichteten an diesem Brand spahrenden Obstdarre, habe ich sehr einleuchtend gewiesen, wie man auch dieses häusliche Geschäft mit mehr Erspahrung am Brande verrichten könne.

10. In meiner Abhandlung von der Natur, Untersuchung, Grabung und vortheilhaftesten Brennung, auch dem bestmöglichsten Gebrauche des Kalkes bei den Bauarbeiten, habe ich gezeigt, wie man den Kalk mit mehr Erspahrung am Brande als bisher geschehen ist, brennen könne.

11. In der zwölften Abhandlung meiner vermischten meist ökonomischen Schriften, welche von einem besondern Holzbau, wobei man auch Früchte ziehet, dem Bau des Reis- und Stammholzes, der Taxirung der Waldungen und der Einteilung der Waldungen in jährliche

liche Gehäue handelt, habe ich, um der Holzerspahrung willen, gezeigt wie man die Waldungen in jährliche Gehäue teilen könne. Endlich

12. habe ich in meiner Abhandlung von dem Torfe, dessen Ursprung, Nachwuchs, Aufbereitung, Gebrauch und Rechten angegeben, wie man die Torfbrüche in jährliche Stiche einteilen könne.

Da ich nun solcher Gestalt über die Erspahrung des Brandes bei den vorzüglichsten ökonomischen Feuerungen schon so viel geschrieben habe: So gebe ich dann nun auch noch diese Abhandlung von einem brandspahrenden Stubenofen, und einem eben solchen Koch-

Kochheerde heraus, und gewis ist es, daß diese Dinge immer den meisten Brand in einem Staate wegnehmen.

Ich weis gar wol, daß schon sehr vieles über die Stubenöfen geschrieben ist, allein ich muß gestehen, daß ich glaube, daß sie das noch nicht leisten, was sie eigentlich bewirken sollen, und die Cirkulierfeuer, derer man sich bei ihnen zu bedienen pflegt, sind alle so beschaffen, daß solche die Hizze, weil sie dieselbe in zu wenigen Flächen der Stubenluft mitteilen, meist in den Oefen verschliesen, das ich dann bei dem Ofen, den ich hier im Druk ausgebe, so ganz sorgfältig vermieden habe.

Eben so gefallen mir auch die neuen Kochheerde, die man in diesen und

ienen

ienen Schriften beschrieben findet nicht, und das um deswillen, weil sie das Feuer nicht ganz unter die Kochtöpfe verschliesen, welchen grosen Fehler ich dann auch hier zu entgehen gesucht habe. Wenigstens kan ich nie ein offenes, unverschlossenes Küchenfeuer ohne Betrübnis ansehen. Ob ich recht, oder unrecht habe? das werden meine Leser finden, wenn sie diese Abhandlung mit der gehörigen Aufmerksamkeit durchlesen wollen, um alle Vortheile dieses Ofens und Kochheerdes ganz genau übersehen zu können. Aus meiner schon langen Erfahrung von dem Gebrauche des Feuers bin ich wenigstens überzeugt, daß Niemand eine solche Einrichtung dieser Feuerungen gereuen wird, und dem, welchem die glatte Figur des Plattenofens, den ich fürnemlich für den Landmann eingerichtet habe, nicht ge-

gefällt, der kan ihn gar leicht verzieren lassen, nur muß in dem Feuerzuge, und den Flächen, welche die Stubenluft berühren, nichts geändert werden. Ich schliese damit diese Vorrede.

Giesen den 1ten October 1789.

F. L. v. Cancrin.

Ab=

Abhandlung
von
einem neu eingerichteten, höchstvortheilhaften, brandspahrenden, vierekkigten Ofen von gegossenen Platten, Blech und anderer Materie, auch einem neuen brandspahrenden Kochheerde, in welchen beiden Dingen man dann mit Holz, Torf und Steinkohlen feuern kan.

Der erste Abschnitt
von
einem höchstvorteilhaften holzspahrenden vierekkigten Ofen.

Einleitung.

§. 1.

Da ich nicht Willens bin, mich in dieser Abhandlung, um nicht zu weitläuftig zu werden, auf eine Theorie der Stubenöfen ein-

einzulassen: So werde ich in diesem dem ersten Abschnitte nur die folgenden Materien vortragen, und zwar:

1. Den Bau, und die Einrichtung;
2. Den Gebrauch; und dann
3. Den Nuzzen eines solchen vierekkigten Ofens,

mich aber dabei vornemlich auf einen gegossenen brandspahrenden Plattenofen einschränken. Eben hierbei werde ich inzwischen nicht versäumen da, wo es nötig ist, die nötigen physischen Gründe für die Wahrheit meiner Behauptungen mit vorzutragen. Also zur Sache:

Das erste Kapitel
von dem Bau, und der Einrichtung des brandspahrenden Plattenofens.

§. 2.

Ich bilde den Bau und die Einrichtung eines gegossenen brandspahrenden Plattenofens (§. 1 Zif. 1), damit solcher so

ganz

ganz deutlich vorgestelt werden möge, in den folgenden Rissen ab:

1. In einem Grundrisse von der Unter- oder Bodenplatte von dem ersten Sazze des Ofens;

2. In einem Grundrisse von der Oberplatte des ersten, und Unterplatte des zweiten Sazzes des Ofens;

3. In einem Grundriß von der Oberplatte des zweiten, und Unterplatte des dritten Sazzes des Ofens;

4. In einem Grundriß von der Oberplatte des dritten, und Unterplatte des vierten Sazzes des Ofens;

5. In einem Durchschnitt nach der Länge, und zwar durch die Mitte des Ofens;

6. In einem Aufriß von der vordern breiten Seite dieses Ofens. Endlich

7. in einem perspektivischen Risse von dem äusern Ansehen dieses Ofens.

Alle

Alle diese Risse also will ich in den folgenden §. §. genau erklären.

§. 3.

Der erste Grundriß, Tab. 1 Fig. 1, stelt die Unter= oder Bodenplatte von dem ersten Sazze des gegossenen eisernen Brandspahrenden Plattenofens vor (§. 2 Zif. 1), und darinn sind

abcd die Leisten, woran die drei Seitenplatten des ersten Sazzes vom Ofen anstehen,

ef hingegen ist das Stük von dieser Platte, das mit den übrigen über den Ofen hervorstehenden Platten, wie §. 9 bei Buchstabe f deutlich werden wird, den Hals zum Einheizloch ausmacht, der dann in das Kamin zu liegen komt, damit der Ofen nicht zu nahe an der Wand stehe.

Ich bemerke gleich bei diesem, dem ersten Grundrisse, daß man die Platten an den Plattenofen bei gutem Eisen, damit solche nicht zu schwer, und der Ofen zu theuer

werde,

werde, nur einen guten Viertelszoll dik, bei bösem Eisen hingegen, wobei die Platten von der Hizze gar leicht springen, drei Achtelszoll dik machen müsse. Immer springen bei diesen Oefen die Bodenplatten, welche die mehreste Hizze ausstehen müssen, am ersten, und ist es daher gut, wenn man solche einen halben, auch wol dreiviertelzoll dik macht. Es ist überhaupt wolgethan, wenn man die Platten an dem untern Sazze eines solchen Ofens etwas stärker, als wie die in den obern Säzzen giesen läst, weil solche immer die mehreste Hizze auszustehen haben, und daher diese Platten am ersten entzwei springen. Auser dem bemerke ich auch noch, daß die Plattenöfen, die sehr glatt sind, immer eher entzwei springen, als die rauhen, oder sünterichen, weil eben bei diesen das Eisen viel garer, und daher viel zäher ist (§. 374 meiner Metallurgie und Schmelzkunst).

§. 4.

Der zweite Grundriß, Tab. 1 Fig. 2, bildet die Oberplatte von dem ersten, und

die Unterplatte von dem zweiten Sazze des gegossenen eisernen Plattenofens ab (§. 2 Zif. 2), und in dieser sind die folgenden Dinge vorgestelt.

abcd. Sind die Leisten, woran die vier äusern Seitenplatten des zweiten Sazzes von dem Ofen anstehen.

ef und gh. Sind die Leisten, woran die zwei innern Seitenplatten des zweiten Sazzes vom Ofen wieder stehen.

ik. Ist das Zugloch aus dem ersten in den zweiten Saz des Ofens. Endlich ist

lm das zum Hals des Ofens gehörige Stük Platte (§. 3 Buchstaben ef).

Und das beträfe dann die Erklärung des zweiten Grundrisses.

§. 5.

Der dritte Grundriß, Tab. 1 Fig. 3, stelt die Oberplatte des zweiten, und die Unterplatte des dritten Sazzes von dem gegossenen eisernen Plattenofen vor (§. 2 Zif. 3).

Zif. 3). In diesem Risse sind daher diese Dinge abgebildet.

abcd. Sind die Leisten, woran die vier äusern Seitenplatten des dritten Sazzes vom Ofen anstehen.

ef und gh. Sind die Leisten, woran die 2 innern Seitenplatten des dritten Sazzes vom Ofen wieder stehen. Endlich ist

ik. das Zugloch aus dem zweiten in den dritten Saz des Ofens,

und weiter nichts komt bei diesem Grundrisse vor.

§. 6.

Der vierte Grundriß, Tab. 1 Fig. 4, bildet die Oberplatte des dritten, und Unterplatte des vierten Sazzes von dem gegossenen eisernen Plattenofens ab (§. 2 Zif. 4). Darinn sind dann

abcd. Die Leisten, woran die vier äusern Seitenplatten des vierten Sazzes von dem Ofen wieder stehen.

ef und gh. Sind die Leisten, woran die zwei innern Seitenplatten des vier-

ten Sazzes von dem Ofen wieder liegen. Nächst dem aber ist

ik das Zugloch aus dem dritten in den vierten Saz des Ofens,

und hiermit ist auch der vierte Grundriß beschrieben.

§. 7.

In dem Durchschnitt nach der Länge des gegossenen eisernen Plattenofens (§. 2 Zif. 5), und zwar durch die Mitte desselben, Tab. 1 Fig. 5, sind die nachfolgenden Dinge vorgestelt.

ab. Ist ein Ofenfus, worauf der Ofen vorne ruhet.

cd. Ist die Unter- oder Bodenplatte von dem ersten Sazze des Ofens (§. 3).

ef. Ist der innere hohle Raum von diesem dem ersten Sazze.

gh. Ist die in der vordern breiten Seite stehende Seitenplatte von diesem, dem ersten Sazze des Ofens (§. 3 Buchstaben abcd.

ik. Ist das Einheizloch in dem ersten Sazze des Ofens (§. 3 Buchstaben ef).

lm. Ist die Oberplatte vom ersten und Unterplatte vom zweiten Sazze des Ofens (§. 4).

n. Ist das Zugloch von dem ersten in den zweiten Saz des Ofens (§. 4 Buchstaben ik).

opqr. Ist der innere hohle Raum von dem zweiten Sazze des Ofens, und

st und uv sind die in den beiden breiten Seiten stehende äusere Seitenplatten von dem zweiten Sazze des Ofens (§. 4 Buchstaben abcd).

wx und yz. Sind die beiden innere Seitenplatten von dem zweiten Sazze des Ofens (§. 4 Buchstaben ef und gh).

xz. Ist die auf diesen Seitenplatten liegende Dekplatte.

A. Ist der erste Einsaz von dem Ofen, zum Dörren des Obstes, dem Wärmen der Speisen, und dem Braten der Braten,

ten, auch dem bessern Erwärmen der Stubenluft, wovon §. 9 bei Buchstabe w mehr vorkomt.

1. 5. Ist die Puzröhre von dem zweiten Sazze, die mit einer blechernen Kapsel zugemacht wird.

2, 3. Ist die Oberplatte von dem Zweiten, und die Unterplatte von dem dritten Sazze des Ofens (§. 5).

4. Ist das Zugloch von dem zweiten in den dritten Saz des Ofens (§. 5 Buchstaben i k).

5, 6, 7, 8. Ist der innere hohle Raum von dem dritten Sazze des Ofens.

9, 10, 11, 12. Sind die in den beiden breiten Seiten stehende äusere Seitenplatten vom dritten Sazze des Ofens (§. 5 Buchstaben a, b, c, d).

13, 14, 15, 16. Sind die beiden innern Seitenplatten von dem dritten Sazze des Ofens (§. 5 Buchstaben e f und g h).

B. Ist der zweite Einsatz von dem Ofen zum Dörren des Obstes, Wärmen der Spei-

Speisen, und bessern Erwärmen der Stubenluft, wovon §. 9 bei Zif. 12. mehr vorkomt.

13, 15. Ist die auf diesen Seitenplatten liegende Dekplatte.

17. Ist die Puzröhre von dem dritten Sazze, die mit einer blechernen Kapsel zugemacht wird.

18, 19. Ist die Oberplatte von dem dritten, und Unterplatte von dem vierten Aufsaz des Ofens (§. 6.)

20. Ist das Zugloch von dem dritten in den vierten Saz des Ofens (§. 6 Buchstaben ik).

21, 22, 23, 24. Ist der innere hohle Raum von dem vierten Sazze des Ofens.

25, 26 und 27, 28. Sind die in den beiden breiten Seiten stehende äusere Seitenplatten von dem vierten Sazze des Ofens (§. 6 Buchstaben abcd).

29, 30 und 31, 32. Sind die beiden innern Seitenplatten von dem vierten Sazze des Ofens (§. 6 Buchstaben ef und gh).

C.

C. Ist der dritte Einsaz von dem Ofen, zum Dörren des Obstes, und bessern Erwärmen der Stubenluft, wovon §. 9 bei Zif. 27 mehr vorkomt.

30, 31. Ist die auf diesen Seitenplatten liegende Dekplatte.

32. Ist die Puzröhre vom vierten Sazze, die mit einer blechernen Kapsel verschlossen wird.

33, 34. Ist die Oberplatte von dem vierten Sazze des Ofens, worauf man sehr bequem Obst dörren kan.

35, 36. Ist die Zugröhre von diesem Ofen. Endlich ist

37. die in dieser Röhre befindliche Klappe, damit man den Ofen, wenn aller Brand zu Kohlen gebrennt ist, zu stellen, und die Hizze im Ofen behalten könne.

Man kan sich den Durchschnitt in die Breite von einem solchen Ofen gar leicht vorstellen, und eben deswegen habe ich ihn nicht mit abgebildet.

§. 8.

§. 8.

Der Aufriß, Tab. 1, Fig. 6, **von der vordern breiten Seite des gegossenen eisernen Plattenofens** (§. 2 Zif. 6), stelt die folgenden Dinge vor:

a b. Sind die beiden **Ofenfüse** (§. 7 Buchstaben a b).

c d. Ist die **Unter- oder Bodenplatte** von dem ersten Sazze des Ofens (§. 7 Buchstaben c d).

f. Ist die in der vordern breiten Seite stehende Seitenplatte vom ersten Sazze des Ofens (§. 7 Buchstaben g h).

g h und ik. Sind die **Leisten** mit ihren Schrauben, wodurch zwei Seitenplatten in diesem Sazze zusammengeschraubt werden (§. 3 Buchstaben a b c d).

l m. Ist die **Oberplatte** vom ersten, und **Unterplatte** vom zweiten Sazze des Ofens (§. 7 Buchstaben l m.

n. Ist die in der vordern breiten Seite stehende Seitenplatte vom zweiten

Sazze

Sazze des Ofens (§. 7 Buchstaben st und uv).

op und qr. Sind die Leisten mit ihren Schrauben, wodurch zwei Seitenplatten in diesem Sazze zusammengeschraubt werden (§. 4 Buchstaben abcd).

s. Ist die Kapsel von der Puzröhre in diesem Sazze (§. 7 Zif. 1).

t u. Ist die Oberplatte vom zweiten und Unterplatte vom dritten Sazze des Ofens (§. 7 Zif. 2, 3).

v. Ist die in der vordern breiten Seite stehende Seitenplatte vom dritten Sazze des Ofens (§. 7 Zif. 9, 10, 11 und 12).

wx und yz. Sind die Leisten mit ihren Schrauben, wodurch zwei an ihnen stehende Seitenplatten in diesem Sazze zusammengeschraubt werden (§. 5 Buchstaben abcd).

1. Ist die Kapsel von der Puzröhre in diesem Sazze (§. 7 Zif. 17).

2, 3. Ist die Oberplatte vom dritten, und Unterplatte vom vierten Sazze des Ofens (§. 7 Zif. 18 und 19).

4. Ist die in der vordern breiten Seite stehende Seitenplatte vom vierten Sazze des Ofens (§. 7 Zif. 25, 26 und 27, 28).

5, 6 und 7, 8. Sind die Leisten mit ihren Schrauben, wodurch zwei an ihnen stehende Seitenplatten in diesem Sazze zusammengeschraubt werden (§. 6 Buchstaben a b c d).

9. Ist die Kapsel von der Puzröhre in diesem Sazze (§. 7 Zif. 32). Endlich ist

10, 11. die Oberplatte von diesem, dem vierten Sazze des Ofens, worauf man sehr bequem Obst dörren kann (§. 7 Zif. 33 und 34).

Nunmehr zu dem lezten Risse dieses Ofens.

§. 9.

§. 9.

Der perspektivische Riß, Tab. I, Fig. 7, von dem bis hiehin beschriebenen Plattenofen (§. 2 Zif. 7) bildet die nachfolgenden Dinge ab.

a b. Ist ein Ofenfus (§. 8 Buchstaben a b).

c d. Ist die Unter= oder Bodenplatte vom ersten Sazze des Ofens (§. 8 Buchstaben c d).

e f. Ist dieser der erste Saz des Ofens.

g h. Ist eine Leiste mit ihren Schrauben, wodurch zwei an einander stehende Seitenplatten zusammengeschraubt sind (§. 8 Buchstaben g h und i k).

i k. Ist die Oberplatte vom ersten und Unterplatte vom zweiten Sazze (§. 8 Buchstaben l m).

f. Ist das Einheizloch (§. 7 Buchst. i k.)

l. Ist das Ofenthürgen, wodurch der Ofen verschlossen, und die Hizze in ihm erhalten werden kan, wenn der Brand zu Kohlen gebrennt ist.

m n.

m n. Ist der zweite Saz des Ofens.

o p, q r und s t. Sind die Leisten mit ihren Schrauben, wodurch die zwei an einanderstehende Seitenplatten zusammengeschraubt sind (§. 8 Buchstaben o p und q r).

u v. Ist die Oberplatte vom zweiten und Unterplatte vom dritten Sazze des Ofens (§. 8 Buchstaben t u).

w. Ist der erste durch den Ofen gehende Einsaz in diesem Sazze des Ofens (§. 7 Buchstabe A), worinn man dann Obst dörren, und Speisen warm halten, ja auch braten kan, wenn man ihn auf beiden Seiten mit blechernen Thüren versiehet. Es dient solcher vornemlich aber darzu, daß er der Stubenluft mehr Wärme mitteilt.

x y. Sind die innern mit Leisten an die äusere Seitenplatte befestigte Seitenplatten von diesem Einsazze (§. 7 Buchstaben w x und y z).

z 1. Ist die darauf liegende Dekplatte (§. 7 Buchstaben x und z).

2, 3. Ist der dritte Saz des Ofens.

4, 5 und 6, 7, auch 8, 9. Sind die Leisten mit ihren Schrauben, wodurch die zwei aneinanderstehende Seitenplatten zusammengeschraubt werden (§. 8 Buchstaben wx und yz).

10, 11. Ist die Oberplatte vom dritten, und Unterplatte vom vierten Sazze des Ofens (§. 8 Zif. 2, 3).

12. Ist der zweite durch den Ofen gehende Einsaz in diesem Sazze des Ofens (§. 7 Buchstabe B!), der dann zum Obstdörren und Wärmen der Speisen, vornemlich aber dazu dient, daß der Stubenluft mehr Wärme mitgeteilt werde.

13, 14. Sind die innere mit Leisten an die äusere Seitenplatte befestigte Seitenplatten von diesem Einsazze (§. 7 Zif. 13, 14, 15, 16).

15, 16. Ist die darauf liegende Dekplatte (§. 7 Zif. 13 und 15).

17, 18. Ist der vierte Saz des Ofens.

19, 20 und 21, 22, auch 23, 24. Sind

die

die Leisten mit ihren Schrauben, wodurch die zwei an einander stehende Seitenplatten zusammengeschraubt werden (§. 8 Zif. 5, 6 und 7, 8).

25, 26. Ist die Oberplatte von dem vierten Sazze des Ofens (§. 8. Zif. 10 und 11), worauf man dann Obst dörren kan.

27. Ist der dritte durch den Ofen gehende Einsaz in diesem Sazze des Ofens (§. 7 Buchst. C), der zum Obstdörren, vornemlich aber dazu dient, um der Stubenluft mehr Wärme mitzuteilen.

28, 29 Sind die innern mit Leisten an die äusere Seitenplatte befestigte Seitenplatten von diesem Einsazze (§. 7 Zif. 25, 26, 27 und 28).

30, 31 Ist die darauf liegende Dekplatte, (§. 7 Zif. 30 und 31).

32, 33. Ist die Zugröhre von dem Ofen (§. 7. Zif. 35 und 36). Endlich ist

34. Die darinn befindliche Klappe, damit man, wenn das Holz zu Kohlen gebrent

ist,

ist, den Ofen zustellen, und die Hizze in ihm erhalten könne (§. 7 Zif. 37).

So und auf die Art ist dieser Plattenofen gestaltet, und nun weiter.

§. 10.

Ich will zu dem nun beschriebenen Plattenofen noch einige Zusäzze machen, und die betreffen:

1. Die Befeurung;
2. Die Gröse;
3. Die Materie; und dann
4. Die Figur eines solchen Ofens; nächstdem aber
5. die Anwendung des Feuerzugs in einem solchen Ofen auf die runden Oefen.

Mehr also will ich von diesen Materien in den folgenden §. §. sagen.

§. 11.

Man kan, was vorerst die Befeurung des erklärten Ofens anlangt (§. 10 Zif. 1), einen

einen solchen Ofen mit dem gewöhnlichsten Brande, dem Holze, heizzen, und ist derselbe von der Gröse, daß man grobe Scheiter und Klippel in ihn legen kan, die dann immer länger anhalten, als das klein gemachte Holz. Man kan einen solchen Ofen aber auch mit Torf und Steinkohlen heizzen, nur muß man in dem Falle einen eisernen Rost in den Ofen sezzen, der Tab. I. Fig. 8 abgebildet ist, weil diese Brennmaterialien, ohne einen starken Luftzug nicht gerne brennen. Bei diesem dem Roste muß man inzwischen die Einrichtung machen, daß die Roststangen, damit nicht zu viel Brand durchfallen könne, bei dem Torfe nur 1 bis $1\frac{1}{2}$ =, bei den Steinkohlen hingegen nur $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll von einanderliegen. Auserdem bemerke ich, daß man sich eines solchen Rostes bei dem Holze nicht bedienen dörfe, weil das Holz auf einem Roste gar zu schnell verbrent, und die Hizze zum Schornstein hinausfliegt, wobei immer, wie ich aus Versuchen im Grosen überzeugt bin, zu vieler Brand verlohren gehet.

§. 12.

Ich habe dem beschriebenen Ofen eine mittlere Gröse gegeben (§. 10 Zif. 2), und das um deswillen, damit er sich vornemlich für den gemeinen Mann schikken, und, zu seinem Gebrauche, weder zu klein, noch zu gros, also auch nicht zu theuer sein möge. Es verstehet sich inzwischen von selbst, daß man einen solchen Ofen auch kleiner und gröser, das ist schmäler und kürzer, oder breiter und länger machen lassen könne. Ja auch den vierten Saz kan man weg-, und den Ofen nur aus drei Säzzen giesen lassen; allein dann verliert solcher viel von dem Wesentlichen, nemlich der Erspahrung am Brande, worzu er eigentlich eingerichtet ist, und wovon §. 21 mehr vorkomt.

§. 13.

Es bestehet die Materie dieses Ofens, wovon ich nun auch handeln will (§. 10 Zif. 3), aus gegossenem Eisen, weil dieses immer für den Landmann am dauerhaftesten ist.

Man

Man kan einen solchen Ofen aber auch aus starkem Eisenblech machen, und ihm die Gestalt geben lassen, die Tab. 1 Fig. 9 vorgestelt ist, wobei dann die Puzröhren mit ihren Kapseln (§. 8 Buchstabe s, und Zif. 1 und 9) in der hintern breiten Seite, wo der Ofen mit einem kurzen Kräzgen gefegt werden kan, befindlich sind, damit sie in der vordern Seite keinen Misstand machen mögen. Es sehen diese Oefen immer sehr schön aus, nur brennen solche, auser dem, daß sie etwas stark riechen, gerne durch; doch kan man das erstere vermeiden, wenn man auf die Bodenplatte des ersten Sazzes eine gegossene eiserne Platte legt, und die drei Seitenplatten in diesem Sazze mit einem Luto (§. 163 und 166 meiner Probierkunst), oder einem noch andern eisernen Bleche, oder auch gegossenen eisernen Platten überziehet. Es kann ein so verzierter Ofen auch aus Porzellain, Fayence und Töpferthon gemacht werden; vornemlich können die drei obern Säzze des Ofens aus diesem Thone bestehen, und dann ist ein solcher Ofen für den Landmann viel

wolfeiler, als wenn er aus lauter gegossenem Eisen gemacht ist, aber auch lange nicht so dauerhaft, und dann giebt solcher, weil er weniger Wärme annimt, nicht so viel Hizze als ein ganz eiserner Ofen (§. 46 meiner Probierkunst, auch §. 246 meiner bürgerlichen Baukunst.)

§. 14.

Ich habe, so viel auch die Figur des beschriebenen vierekkigten Plattenofens betrift (§. 10 Zif. 4), diesen Ofen, dem gemeinen Manne zum Besten, ganz gerade, und ohne alle Verzierung angegeben, iedem aber wird es sehr leicht sein, diesem Ofen eine etwas zierliche Gestalt zu geben.

§. 15.

Man kan endlich den Feuerzug von dem beschriebenen vierekkigen Ofen leicht auf die runden, oder Kanonenöfen anwenden (§. 10 Zif. 5), und das geschiehet so.

Man

Man macht in das Unterstük eines solchen Ofens einen Dekkel a, Tab. 1 Fig. 10, von $\frac{1}{4}$ Zoll dikkem Eisenblech, oder eben so dikkem gegossenem Eisen, und läst diesen Dekkel mit dem Zugloche b versehen, das dann rund, und in dem Durchmesser nur 4 Zoll weit ist. Eben einen solchen Dekkel c, mit dem Zugloche d, macht man aber auch in das Mittelstük, und dann macht man noch einen solchen Dekkel e, mit dem Zugloche f, in das Pfeifenstük, und läst nunmehr durch die Pfeife oder Röhre g den Rauch in den Schornstein gehen; alle Dekkel verschmiert man inzwischen an den Seiten des Ofens wol mit Leimen, damit alle Hizze durch die Zuglöcher gehen müsse. Ein so eingerichteter runder Ofen hat den wesentlichen Vorteil, daß sich darinn die Hizze so viel länger verweilen muß, und nicht so leicht zum Schornstein hinausfahren kann, wobei man dann mehr Wärme in die Stube bekommt, folglich sehr viel am Brande erspart, vornemlich dann, wenn man, nachdem das Holz zu Kohlen gebrent ist, das Thürgen am Ofen,

und

und dann auch die Klappe h zumacht, da alle Hizze in dem Ofen bleiben muß. Man kan sich kaum vorstellen, wie viel man durch diese so einfache Einrichtung am Brande erspart, besonders dann, wenn man den Ofen zur rechten Zeit zustelt, da dann die kalte durch den Ofen streichende Luft, die ihn gar bald wieder kalt macht, ganz von ihm abgehalten wird. Nur muß man es sich nicht verdriesen lassen, daß man während der Zeit, als man in einem solchen Ofen feuert, alle Vierteliahr die Kappe, das Pfeifen- und Mittelstük abheben, die Zuglöcher puzzen, und die Dekkel wieder verschmieren läst, welche Arbeit dann sehr bald geschehen ist. Uebrigens versteht es sich von selbst, daß wenn man mit Torf und Steinkohlen in einem solchen Ofen feuren will, man einen Rost hineinsezzen müsse (§. 11).

Das

Das zweite Kapitel
von
dem Gebrauche des beschriebenen Plattenofens.

§. 16.

Bei dem Gebrauche des beschriebenen Plattenofens (§. 1 Zif. 2) kommen drei Dinge vor, und die betreffen:

1. Die Sezzung;
2. Den Gebrauch selbst; und dann
3. Die gute Unterhaltung eines solchen Ofens.

Mehr von diesen Dingen in den folgenden §. §.

§. 17.

Die Sezzung des beschriebenen Ofens (§. 16 Zif. 1) muß mit groser Vorsicht geschehen, und muß man dabei die folgenden Regeln in Acht nehmen.

1. Man muß den Ofen mit seinem Halse oder Einsezloche (§. 9 Buchstabe f) in ein kleines gleich über dem Hals zugewölbtes Kamin sezzen, und dabei davor sorgen, daß der Ofen wenigstens 1, auch wol $1\frac{1}{2}$ Fus von der Wand absteher, woran er zu stehen komt. Denn, wenn der Ofen zu nahe an eine Wand, und einen specifisch schwereren Körper zu stehen komt, als die Stubenluft ist: So teilt er diesem, als einem schwereren Körper, der mehr Hizze annimt (§. 46 meiner Probierkunst, auch §. 246 meiner bürgerlichen Baukunst), die Wärme mit, und erwärmt also mehr diese Wand, als die Luft in der Stube.

2. Man muß darauf sehen, daß ein solcher Ofen, wo möglich, nicht zu nahe an eine, auf einen Gang stosende Thüre gesezt wird, weil bei dem Aufmachen der Thüre die um den Ofen stehende heise Luft zu sehr erkältet wird.

3. Man

3. Man muß darauf sehen, daß ein solcher Ofen gut und so gesezt wird, daß die Platten genau an einander passen, also kein Rauch in die Stube kommen kan, wozu man dann einen ganz geschikten Maurer nehmen muß. Endlich

4. muß man darauf bedacht sein, daß iede Fuge des Ofens mit einem **Luto**, oder Haarleimen, der mit Anen vermischt ist, wol verschmiert, und dann der ganze Ofen gehörig geschwärzt werde.

Ich bemerke noch, daß man die Fugen an diesem Ofen mit einem Kitt vor dem Durchdringen des Rauchs verwahren könne, und das geschiehet so. Man mischt Rindsblut, etwas Kühmist, Asche und Salzwasser untereinander, so daß dieser Kitt ganz dünne fliest, und das Blut darinn den grösten Teil ausmacht, mit eben diesem Kitt aber bestreicht man die Fugen ein- und etlichemal, und das zwar, nachdem solche iedesmal trokken geworden sind, so ofte, bis die Fugen ganz zugerostet sind, worauf man dann den

Ofen

Ofen noch mit dem schon gedachten Haarleimen ausschmiert. Es ist dieser bei den Salzpfannen gewöhnliche Kitt bei den Oefen nicht gebräuchlich, ganz sicher aber leistet solcher sehr gute Dienste.

§. 18.

Bei dem Gebrauche des bis hiehin beschriebenen Plattenofens (§. 16 Zif. 2) muß man die folgenden Regeln beobachten.

1. Man muß einen neu gesezten Ofen eher nicht heizzen, bis solcher ganz trokken ist: Denn versäumt man dieses; so zerspringen, auch bei dem besten Eisen, die Platten in dem ersten Sazze des Ofens. Eben das hat man aber auch zu befürchten, wenn man einen solchen Ofen bei dem Anfange einer Winterfeuerung zu stark auf einmal heizt.

2. Man muß so, wie man iedesmal Feuer in einen solchen Ofen macht, dieses, das Feuer nicht gleich zu stark machen,

und dann darf der Ofen überhaupt nicht allzuheis gemacht werden: Denn auch in diesen beiden Fällen bekommen die untern Platten leicht Risse. Endlich

3. muß man, wenn man kein starkes Feuer in der Stube nötig hat, die Ofenthüre, und das zwar sobald, als nur der Brand zu Kohlen gebrent ist, zumachen, zugleich aber auch die Klappe zustellen, da man dann alle Hizze von den Kohlen in die Stube, und eine sehr lange anhaltende Wärme bekomt.

Noch bemerke ich, daß die Bodenplatte von dem untern Sazze eines solchen Ofens so leicht nicht springt, wenn man in sie einige $\frac{1}{8}$ Zoll weite Löcher bohrt, worinn sich dann, die durch die Hizze ausgedehnt werdende Platte ausdehnen kan. In eben der Absicht kan man aber auch einige nur einen strikstokdikke Löcher in die Seitenplatten von dem untern Sazze des Ofens bohren.

§. 19.

§. 19.

Die gute Unterhaltung eines solchen Ofens (§. 16 Zif. 3) bestehet blos darinn, daß man ihn alle Vierteliahr durch die Puzröhren wol auspuzzen, und dann, wenn der Haarleimen hier oder da in den Fugen abgefallen ist, wol ausschmieren läst. Zu ienem ist nur nötig, daß man die Kapseln von den Puzröhren wegnimt, mit einem Kräzgen, das nur einen 1 Fus langen Stiel hat, den Ruß in dem Ofen zusammenziehet, und dann mit der Hand herausnimt. Ich muß inzwischen noch bemerken, daß sich in diesen Oefen nicht leicht viel Ruß ansezt, weil solcher meistentheils von der Hizze wieder verbrennt. Man erfährt dieses an den russischen Oefen, die in einer andern Art von Circulieröfen bestehen, und nie gepuzt werden.

Das

Das dritte Kapitel
von dem
Nuzzen des beschriebenen Plattenofens.

§. 20.

Der Nuzzen des beschriebenen Plattenofens (§. 1 Zif. 3) ist sehr manchfaltig, und will ich mich daher über diese, die wichtigste Materie dieses Ofens, etwas weit ausdehnen, die Vorteile aber, welche ein solcher Ofen gewährt, sind, hier noch in der Allgemeinheit gesprochen, die folgenden.

1. Man spahrt bei einem solchen Ofen sehr viel an dem Brand.
2. Man kan in einem solchen Ofen kochen.
3. Man kan in einem solchen Ofen braten und bakken.
4. Man kan auf einem solchen Ofen das Essen wärmen.
5. Man kan auf einem solchen Ofen viel Obst dörren. Endlich

6. ist

6. ist mit einem solchen Ofen keine Feuersgefahr verbunden.

Lauter höchstwichtige Vorteile, also mehr davon in den folgenden §. §.

§. 21.

Die Stubenöfen sind, ihrer Einrichtung nach betrachtet, von zweierlei Art. Bei der einen Art ist nemlich ihr Luftzug so beschaffen, daß die Luft durch das Einheizloch gerade durch den Ofen durch, und dann durch das Zugloch über dem Einheizloche wieder auszie-het, also das Feuer so ganz gerade durch den Ofen geleitet wird. Bei der andern Art von Oefen hingegen, die man Circulieröfen zu nennen pflegt, ist der Luftzug so eingerichtet, daß solcher durch ebenliegende, oder über sich steigende Züge in dem Ofen hin- und hergeleitet, eben dadurch aber das Feuer stets hin und wieder gezogen wird. Mit der ersten Art von Oefen sind drei sehr wichtige Mängel verknüpft. Der erste bestehet darinn, daß sich das Feuer nicht lange genug in

dem

dem Ofen verweilen kan, sondern weil der Luftzug nur so gerade durch den Ofen gehet, in einem Strome fort, und in den Schorn=stein ergiesen muß, wobei dann freilich ein sehr groser Teil der Hizze verlohren, und nur derienige Teil dem Zimmer mitgeteilt wird, der sich nach den Seiten des Ofens ausdehnt, und die Wände dieses Körpers erhizt. Der andere Mangel der ersten Art von Stuben=öfen ist der, daß solche zu wenig Flächen ha=ben, womit sie die Stubenluft erheizzen, alſo auch solche nicht so stark erwärmen können, als geschehen würde, wenn sie mit mehreren Flächen an die Stubenluft anstiesen. Zu diesen beiden so wichtigen Mängeln komt aber auch noch der dritte, und der besteht darinn, daß man an diese Oefen keine Klappen macht, und den Ofen, wenn der Brand zu Kohlen ge=brennt ist, und man nicht fortfeuern will, nicht zustelt, das ist, beide die Ofenthür und Klappe zumacht, um die Hizze der Kohlen in dem Ofen zu erhalten, ia selbst den Ofen vor der kalten durch ihn durchstreichenden Luft zu bewahren, wodurch er dann gar bald wie=

der

der erkältet wird. Dem ersten und dritten Mangel unserer Stubenöfen hat man durch die zweite Art von Stubenöfen, die Circulieröfen, schon wirklich abgeholfen: Denn, indem man darinn das Feuer hin und herleitet, und diese Oefen mit Klappen versiehet; So erhält man auch dadurch das Feuer nicht nur viel länger in den Oefen, sondern man kan auch diese Oefen, sobald der Brand zu Kohlen gebrent ist, gehörig zustellen. Allein dem zweiten Mangel unserer heutigen Oefen ist durch diese Einrichtung noch lange nicht abgeholfen; es verschliesen nemlich solche die Hizze noch zu sehr in sich selbst, und sie haben zu wenig äusere Flächen, womit sie an die Stubenluft anstosen, ihre wesentliche Absicht aber ist doch blos die, daß sie mit ihren warmen Flächen die Luft in dem Zimmer erwärmen sollen, daher man ihnen dann so viel äusere Fläche geben muß, als nur immer möglich ist, damit sie die Stubenluft in so viel mehreren Punkten berühren, also auch in so viel mehreren Flächen erwärmen. Ich hoffe, daß ich in dem von mir hier vorgestel-

ten

ten viereckigten Ofen nicht nur dem ersten und dritten, sondern auch diesem, dem zweiten Fehler unserer Oefen abgeholfen habe, und das zwar ganz allein dadurch, daß ich solchen durchbrochen, und mit drei Einsäzzen w, 12 und 27 versehen habe, Tab. 1 Fig. 7, wobei dann, wie, ohne alle Beweise, sogleich in die Augen fält, eine gar grose Erspahrung an dem Brande erhalten wird (§. 20 Zif. 1), der noch nachfolgenden Vorteile dieses Ofens, gegen die erst gedachten bisher gewöhnlichen, hier noch nicht einmal zu gedenken. Bei alle diesem muß ich inzwischen auch noch bemerken, daß man die Erspahrung des Brandes gar merklich erhöhet, wenn man in der Entfernung von 3 Zoll vor die gewöhnlichen Stubenfenster noch andere Fenster sezt, also doppelte Fenster in die Zimmer macht, wovon dann die äusern Sommer- die innern aber Winterfenster genent werden. Noch ist der Deutsche an diese Fenster nicht gewöhnt, der immer mehr einreisende Holzmangel aber wird sie ihm noch eben so nothwendig machen, als

dem Nordländer, der sie schlechterdings nicht entbehren kan, wenn er sich vor der so gar strengen Kälte nur einigermasen schüzzen will. Ich finde bei dieser Gelegenheit nötig, die Einrichtung dieser Fenster etwas näher bekannt zu machen, und die ist dann die. Man verklebt nemlich im Herbste, ehe man noch Feuer eingemacht hat, damit die Sonnenfenster im Winter nicht zufrieren mögen, die Rizze dieser Fenster mit Streifen von Papier zu, die man mit Teig beschmiert hat. So wie nun diese Streifen trokken geworden sind: So sezt man auch die Winterfenster ein, und macht auch darinn die Rizze auf die gedachte Art mit Papier zu. Damit man aber doch auch frische Luft in die Zimmer bekommen könne: So macht man in iedem Zimmer in ein Sommer=, und dann auch in das davor stehende Winterfenster einen kleinen Flügel, so daß beide auf einander zutreffen, wodurch man dann frische Luft in ein Zimmer lassen kan. Ich wünschte, daß die Deutschen nur einmal einen Versuch mit solchen doppelten Fenstern machten: So würden sie ihren

grosen

grosen Nuzzen in der Holzerspahrung gar bald einsehen, und dagegen die Kosten von den doppelten Fenstern gar nicht achten.

§. 22.

Weil der Landmann, um Holz zu erspahren, in den gewöhnlichen Plattenöfen zur Winterszeit zu kochen pflegt: So habe ich dem untern Sazze des beschriebenen Plattenofens eine solche Höhe gegeben, daß man bei dem darinn zum Heizen der Stube angemacht werdenden Feuer auch Kochen kan (§. 20 Zif. 2), und entgehet also bei der Einrichtung dieses Ofens dem Landmann der Vortheil nicht, daß er dabei das Küchenfeuer spahren, und sein Mittagsgericht in dem Ofen kochen kan.

§. 23.

Da der erste Einsaz w dieses Ofens, Tab. 1 Fig. 7, so ganz nahe über dem Feuer, und die Hizze gerade da sehr gros ist: So kan man auch diesen Einsaz zum Braten

und Bakken gebrauchen (§. 20 Zif. 3), nur muß man auf den Fall an die beiden Oefnungen dieses Einsazzes Thüren von Eisenblech machen, damit man die Hizze in demselben verschliesen, und den Dampf von dem aufsteigenden Braten von dem Zimmer abhalten könne. Es ersezt also dieser Einsaz die in Chursachsen gewöhnliche Bratröhren in den Oefen, die in dem Zimmer von der hintern Seite in die Oefen eingesezt, und mit einer Thüre verschlossen werden, worinn man dann sehr wolschmekkende Braten macht. Durch die Einrichtung in diesem Ofen also spahrt man das Bratfeuer auf den Heerden.

§. 24.

Ein anderer gewis nicht geringer Nuzzen dieses Ofens besteht, auser den schon gemeldeten, auch noch darinn, daß man das Essen in dem ersten und zweiten Einsazze w und 12, Tab. I Fig. 7, gar leicht warm halten, oder das kalt gewordene wieder eben so leicht wärmen kan (§. 20

Zif.

Zif. 4). Eben hierbei nun hat man nicht nur eine grose Bequemlichkeit, sondern man spart auch dabei das Feuer, welches man zum Warmhalten oder Erwärmen der Speisen nötig hat, welche Fälle sich dann so gar oft bei dem Landmanne zutragen.

§. 25.

Da der beschriebene Ofen vier Oberplatten hat, die alle sehr warm sind, und einen ziemlich grosen Raum ausmachen: So kan man auch in dem ersten Einsazze zu der Zeit, wenn nicht gebraten wird, ia auch in dem zweiten und dritten Einsazze, und dann endlich auch auf der Oberplatte Zif. 25 und 26, Tab. I. Fig. 7, **sehr vieles Obst dörren** (§. 20 Zif. 5). Ja sezt man in den ersten, zweiten und dritten Einsaz noch einen 3 Zoll hohen Rost, **das ist eine mit Füsen versehene, 4 Zoll hohe, von geflochtenem Eisendrath gemachte Hürte**, die man dann nach Gefallen einsezzen, und auch herausnehmen kan: So hat man eine wahre **Obstdarre**

darre im Zimmer, und dabei spart man dann wirklich den Brand, den man sonst auf das Obstdörren verwenden muß, man hat auser dem aber auch dabei die Bequemlichkeit, daß man in dem Zimmer nach dem Obst sehen, und keins verderben und verbrennen kan. Ein gewis höchstwichtiger Vorteil für den Landmann, der schon auf den gewöhnlichen Oefen einen Teil von seinem Obste zu dörren pflegt!

§. 26.

Endlich hat der von mir beschriebene Plattenofen auch noch den grosen Nuzzen, daß mit ihm nicht so viele Feuersgefahr verknüpft ist, als wie bei den gewöhnlichen Oefen (§. 20 Zif. 6), weil nur ein bloser Rauch aus einem solchen Ofen in den Schornstein gehet, und keine Funken in denselben kommen können, die so oft den Ruß in den Schornsteinen anstekken, wodurch denn die Gebäue selbst in den Brand kommen. Ich hoffe, daß die so nach der Reihe erzählten Vortheile dieses Ofens alle den Nuzzen überwie-

wiegen sollen, den unsere bisherige Oefen gehabt haben, und bin dreiste genug, ihn vor allen andern Oefen zu empfehlen, vornemlich um deswillen, weil er besonders dem Landmann so viele wesentliche Vorteile gewährt. Eine bei den ländlichen Stubenöfen gewöhnliche Einrichtung habe ich inzwischen bei diesem Ofen weggelassen, und die bestehet darinn, daß solcher mit keinem Ofentopfe versehen ist. Diesen Topf habe ich inzwischen um deswillen ganz weggelassen, weil die Fenster in den Zimmern, worinn Ofentöpfe stehen, immer sehr stark schwizzen, und daher gar bald verderben, das nicht hierbei erwogen, daß der Dampf von diesen Töpfen andern vielen Dingen in den Zimmern, ia selbst der Gesundheit der Menschen nicht zuträglich ist. Und will Jemand in dem Zimmer warmes Wasser halten; So darf er nur in den untern Einsaz des Ofens einen breiten, wol bedekten Topf stellen. Man kan indessen auch hinter den Ofen einen solchen aus Blech gemachten Topf sezzen, und darinn die Zugröhre Zif. 32 und 33, Tab. I, Fig. 7, hin und

her

her leiten, die dann das Wasser in diesem Topfe so ziemlich heis macht.

§. 27.

Zum Beschluß dieses Kapitels will ich noch bemerken, daß es ein groser Fehler unserer heutigen, oft auf grose Kleinigkeiten ausgedehnten Polizei ist, daß man wegen unsern Feuerungsarten so gar wenige, ia fast keine Polizeianstalten macht, und doch wird der Holzmangel ie länger ie gröser. Wirklich solte man die Erspahrung des Brandes zu einem eigenen ganz besondern Geschäfte der Polizei machen, die besten Feuerungsarten genau untersuchen, und dann dem Staatsbürger vorschreiben, welche Oefen, Feuerheerde und dergleichen Dinge er gebrauchen solte, um immer mehr und mehr am Brande zu erspahren, und gewis ist es, daß durch diese und iene brandspahrende Einrichtung oft in einem Jahre mehr gewonnen wird, als die Kosten von einer solchen neuen Einrichtung betragen. Wenigstens solte man bei den

den vielen zum allgemeinen Besten abzwekkenden Einschränkungen der Staatsbürger nicht dulden, daß die Oefen, Heerde, und andere Feuer, die neu gemacht werden, nach dem alten Fus eingerichtet, und Jedermann in der Einrichtung des Feuers so ganz freie Hände gelassen würden. Doch Geduld! was noch nicht geschehen ist, das wird die Noth, die beste Lehrmeisterin in den menschlichen Bedürfnissen, noch möglich machen.

Der zweite Abschnitt
von einem
brandspahrenden neuen Kochheerde.

Einleitung.

§. 28.

Ich will auch in diesem Abschnitt von einem brandspahrenden neuen Kochheerde gleich zur Sache schreiten, und darinn von drei Materien handlen,

1. von

1. von dem Bau, und der Einrichtung;
2. Dem Gebrauch; und dann
3. dem Nuzzen dieses Kochheerdes,

welchen Materien dann die folgenden drei Kapitel gewidmet sind.

Das erste Kapitel

von

dem Bau, und der Einrichtung eines brandspahrenden neuen Kochheerdes.

§. 29.

Ich stelle den Bau, und die Einrichtung eines brandspahrenden Kochheerdes (§. 28 Zif. 1), um solchen recht deutlich abzubilden, in den folgenden Rissen vor:

1. In einem Grundriß von dem untern Grunde des Heerdes auf dem Küchenboden;
2. In einem Grundriß in der Höhe des Feuerheerdes;

3. In

3. In einem Grundriß von der Oberfläche des Kochheerdes;

4. In einem Durchschnitt nach der Länge, und zwar durch die Mitte des Heerdes;

5. In einem Durchschnitt nach der Länge des Heerdes, und zwar durch die vordere Reihe der Kochtöpfe.

6. In einem Durchschnitt nach der Breite, und zwar durch die zwei vordern Kochtöpfe;

7. In einem Durchschnitt nach der Breite, und zwar durch die zwei auf die vordern Kochtöpfe folgende zwei einander gegenüberstehende Töpfe;

8. In einem Durchschnitt nach der Breite, und zwar durch die zwei hintersten Kochtöpfe und den Wassertopf;

9. In einem Durchschnitt nach der Breite, und zwar durch die Mitte der Rükmauer;

9. In einem perspektivischen Risse von der vordern langen und breiten Seite des Kochheerdes; Endlich

11. in einem perspektivischen Risse von der vordern langen und hintern breiten Seite dieses Heerdes.

Alle diese so vollkommen deutlich entworfene Risse will ich in den folgenden §. §. genau erklären, damit man den Bau und die Einrichtung dieses Kochheerdes ganz deutlich übersehen könne.

§. 30.

Der erste Grundriß, Tab. II Fig. 11, von dem untern Grunde des Kochheerdes auf dem Küchenboden (§. 29 Zif. 1) stelt die nachfolgenden Dinge vor.

a. Ist das Mauerwerk von rauhen Steinen, mit Mörtel gemauert.

b. Ist das Mauerwerk, um des bessern Halts willen, mit Baksteinen und Mörtel gemauert.

c. Sind die Aschenställe und Windfänge unter den Feuerheerden, worauf die Kochtöpfe stehen,

und weiter ist bei diesem Grundrisse nichts zu erklären.

§. 31.

In dem zweiten Grundriß, Tab. II Fig. 12, in der Höhe der Feuerheerde (§. 29 Zif. 2), sind die nachstehenden Dinge abgebildet.

a. Ist das Mauerwerk mit rauhen Steinen und Mörtel gemauert (§. 30 Buchstabe a).

b. Ist das Mauerwerk mit Baksteinen und Mörtel gemauert (§. 30 Buchst. b).

cdefghi. Ist der Feuerheerd, worauf die bald beschrieben werdende Kochtöpfe stehen.

de und gh. Sind die Röste zu Torf und Steinkohlen, und liegen bei dem erstern Brand die Roststäbe 1 bis $1\frac{1}{2}$ =, bei dem andern aber $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll von ein=

einander, diese Röste fallen inzwischen mit den Aschenfällen (§. 30 Buchst. c) weg, wenn man mit Holz, gebrennten Kohlen, oder Lohkäsen feuert, weil, wie ich aus der Erfahrung in dem Grossen bemerkt habe, die Röste bei dem Holze zu vielen Brand wegnehmen (§. 11).

ci. Sind die Schürlöcher, wodurch man den Brand unter die vordern Kochtöpfe einschürt.

klmnop. Sind die Seitenschürlöcher, wodurch man, weil der Feuerheerd zum Einschüren von vorne zu lang ist, den Brand unter die hintern Kochtöpfe einschürt, sowol in dem Fall, wenn man in allen Töpfen, als wenn man nur in einem Topfe allein kochen will, und bemerke ich hierbei noch, daß wenn man in etlichen, oder allen in einer Reihe stehenden Töpfen zugleich kochen will, man das Feuer so richten müsse, daß solches von einem Topfe bis zu dem andern aneinander liegt, weil sonst der

Rauch

Rauch von dem vordern Feuer die hintern Feuer dämpft.

f. Ist der Ort, wo die beiden Feuer zusammenkommen, und über welchem Orte dann ein Wassertopf steher, wovon in dem folgenden §. bei p mehr vorkomt.

q. Ist der Schornstein zu den beiden Feuerheerden, und erinnere ich hierbei noch, daß man auch zu ieder Hälfte des Feuerheerdes einen besondern Schornstein machen, und bei q nebeneinander stellen, ia auch in dem Fall in eben der Gegend auf iedem Feuerheerd vor den Schornstein einen Wassertopf sezzen kan. Endlich sind

rs und tu. die Orte, wo die Rizze zu den Schiebern stehen, wodurch man dann den Zug des Feuers, wenn man nur in einer Hälfte des Heerds ein bloses Wärmefeuer erhalten will, eben diesen Teil des Heerdes ganz abschneiden, oder auch den Zug des Feuers vermindern kan, wenn solches zu stark ziehet,

und

und das geschiehet, wenn man den Heerd nur zum Teil mit den Schiebern zustellt.

Jezt weiter, und zu dem dritten Grundriß.

§. 32.

Der dritte Grundriß, Tab. II Fig. 13, von der Oberfläche des Kochheerdes (§. 29 Zif. 3) enthält die folgenden Gegenstände.

a. Ist eine gegossene eiserne Platte von $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll dik, womit dann der Feuerheerd bedekt wird, und worinn die Kochtöpfe stehen; Es ist aber bei dieser Platte zu bemerken, daß solche, um Kosten zu sparen, auch nur den Feuerheerd (§. 31 Buchstaben c d e f g h i) bedekken, dann aber auch aus einem feuerbeständigen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll dikken Stein etwa aus Bakofenstein (§. 3 Buchstabe c meiner Abhandlung von einem mit mehr Holzerspahrung eingerichteten Bakofen), oder auch aus einem solchen Stein bestehen kan, der aus der Ma-

Materie gebrennt ist, woraus man die Baksteine macht, dauerhafter ist inzwischen immer eine eiserne Platte.

b. Ist die Mauer mit Baksteinen und Mörtel gemauert, worinn der Wassertopf stehet (§. 31 Buchstabe f.

cd. Ist die Rükmauer mit Baksteinen und Mörtel gemauert, worinn der Schornstein von dem Feuerheerd herauf gehet (§. 31 Buchstabe q), und woran, wie bald deutlich werden wird, das Bratfeuer liegt.

ef. Ist der Bratheerd, um allerhand Braten am Spies braten zu können.

g. Ist ein Brattopf, um diese und iene Braten im Topf braten, ia auch in diesem Topfe Schinken kochen zu können.

hiklmno. Sind grose und kleine Kochtöpfe zu allerhand Speisen, und können alle diese Töpfe von Kupfer, das oft genug verzinnt werden muß, von gegossenem oder geschmiedeten Eisen, und von Töpferthon gemacht werden, doch alle so, daß sie nach den Löchern

eingerichtet werden, oben einen über die Löcher in der eisernen Platte um 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hervorstehenden Rand haben, und dann auch mit Haken oder Handhaben versehen sind, wie Tab. II Fig. 15, 16, 17 und 18 zu sehen ist. Damit aber auch die Löcher, worinn diese Töpfe stehen, in dem Fall, wenn in dem einen oder andern nicht gekocht, oder einer herausgenommen wird, bedeckt werden können, um den Feuerzug nicht zu unterbrechen: So ist es nötig, daß man dazu einige Dekkel von Erde oder Eisenblech machen läst, und eben so muß man auch bei dem Kochen die Töpfe mit Dekkeln bedekken, damit darinn die Hizze beisammen gehalten, und alle Unreinigkeit von den Speisen abgehalten werde.

p. Ist der **Wassertopf**, um zu allerhand Gebrauch bei dem Kochen imme warm Wasser bei der Hand zu haben (Buchstabe b).

q. Ist

q. Ist der Schornstein, wodurch das Feuer abziehet.

r. Ist ein Schieber, womit man den Schornstein, wenn man nur ein Wärmfeuer auf dem Heerde erhalten will, ganz zustellen, aber auch den Zug des Feuers, in dem Fall, daß solches zu stark ziehet, vermindern kann, wenn man diesen Schieber nur zum Theil vor den Schornstein schiebt.

st und uv. Sind die Rizze zu zwei noch andern Schiebern, wodurch man dann immer die eine Hälfte des Heerdes ganz zustellen, oder auch nur den Zug des Feuers vermindern kan (§. 31 Buchstaben rs und tu).

Ich bemerke noch, daß wenn man die Kochtöpfe aus der Platte herausnimt, man dann auch Kastrollen und andere Kochgefässe, ia auch Theekessel, und dergleichen Gefässe mehr über die Löcher in der Heerdplatte sezzen könne, auf eben diesen Löchern können aber auch Pasteten und dergleichen

Dinge gebakken werden. Es ist inzwischen der Raum a zwischen den Kochtöpfen auch noch so gros, daß man darauf unter einem Kohlenfeuer Pasteten bakken kan: Und bedarf man dieses nicht; so ist der Raum zwischen den grösten Töpfen nach der Breite des Heerds genommen auch gros genug, wenn solcher nur 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fus ausmacht, wobei man dann freilich einen nicht so vielen Raum einnehmenden Heerd bekomt.

§. 33.

In dem **Durchschnitt nach der Länge**, Tab. II Fig. 14, und zwar durch die Mitte des Kochheerdes (§. 29 Zif. 4), sind die nachstehenden Dinge vorgestelt.

a. Ist das **Mauerwerk** mit rauen Steinen und Mörtel gemauert (§. 31 Buchstabe a).

b. Ist die **Mauer** mit Bakſteinen und Mörtel gemauert, worinn der Wassertopf stehet (§. 32 Buchstabe b).

cdef. Ist die Rükmauer, mit Baksteinen und Mörtel gemauert (§. 32 Buchstaben cd), die um deswillen an der Seite des Bratheerdes nach einem Cirkelstük gemauert ist, damit das Feuer auf den Braten zurükprallen, und man an dem Brand erspahren möge.

gh. Ist der Feuerheerd (§. 31 Buchst. cdefghi), worauf der Wassertopf steht.

i. Ist das Zugloch von dem gegenüberliegenden Feuerheerd nach dem Schornstein (§. 32 Buchstabe q).

k. Ist der Schornstein von dem Feuerheerd (§. 32 Buchstabe q), der dann nicht zu weit in die Höhe geführet werden muß, weil er sonst zu scharf ziehet, und die Hizze zu geschwinde zum Schornstein hinausreist.

l. Ist der schon gedachte Wassertopf (§. 32 Buchstabe p).

op. Ist die Heerdplatte von gegossenem Eisen (§. 32 Buchstabe a). Endlich ist

q. das Gestelle zum Spies,

und damit ist dieser Durchschnitt deutlich genug erklärt.

§. 34.

Der Durchschnitt nach der Länge des Heerdes Tab. II Fig. 15, und zwar durch die vordere Reihe der Kochtöpfe (§. 29 Zif. 5) enthält diese Dinge.

a. Ist das Mauerwerk mit rauen Steinen und Mörtel gemauert (§. 33 Buchstabe a).

b. Ist die Mauer mit Baksteinen und Mörtel gemauert, worinn der Wassertopf stehet (§. 33 Buchstabe b).

cdef. Ist die Rükmauer mit Baksteinen und Mörtel nach einem Cirkelstük gemauert (§. 33 Buchst. cdef).

gh. Ist der Aschenfall von der einen Hälfte des Feuerheerds (§. 30 Buchstabe c).

g. Ist der Windfang zu diesem Aschenfall.

k. Ist

k. Ist das Gewölbe über dem Windfang.

l. Ist das Gewölbe über dem Aschenfall (Buchstaben g h).

m n. Ist der Rost in der vordern Hälfte des Feuerheerds (§. 31 Buchstaben d e und g h).

o p. Ist der Feuerheerd von der vordern Hälfte dieses Heerdes (§. 31 Buchstaben c d e f g h i).

q. Ist das Schürloch zu diesem Feuerheerd (§. 31 Buchstaben c i).

r. Ist das Gewölbe über dem Schürloch.

c. Ist das Gewölbe über dem Feuerheerd.

t. Ist das Zugloch von diesem Feuerheerd nach dem Schornstein (§. 32 Buchstabe q).

u v. Ist die Heerdplatte von gegossenem Eisen (§. 33 Buchst. o p).

w. Ist der Brat- und Schinkentopf (§. 32 Buchstabe g).

x. Sind Kochtöpfe (§. 32 Buchstaben h i k l m n o), wobei ich dann sehr sorgfältig bemerke, daß ich solche um des-

wil-

willen so niedrig oder flach angegeben habe, weil eine nicht hoch oder dik liegende Masse von Speisen, die von dem Feuer gar bald durchdrungen wird, viel eher kocht und gar wird, als eine eben solche dikliegende Masse von ein und eben denselben Speisen, bei auch ein und eben so starken Feuer. Ausserdem stehen aber auch die Töpfe um deswillen ganz nahe über dem Feuer, weil man dabei mehr Brand erspart.

y. Ist der Feuerheerd zu dem Bratofen.

z. Ist die Bratröhre zu diesem Ofen von Eisenblech, die, wie die Figur zeigt, auf eisernen Drallien, oder Roststangen stehet.

1. Ist der obere Theil dieses Ofens, und kan man also auf diesem Kochheerde auf dreierlei Art braten, erstens am Spiese auf dem Bratheerde (§. 32 Buchst. e f), zweitens im Topfe (Buchstabe w), und dann drittens, wie eben gedacht worden, in der Röhre, oder dem Bratofen. In diesem dem Bratofen kan man aber

auch

auch dieses und ienes Bakwerk machen: Und will man; So kann man diesem Ofen gegenüber in der Rükmauer (Buchstaben c d e f) auch noch einen besondern kleinen Bakofen anlegen, und so hat man alles zur Küche gehörige Feuer auf einem Heerd beisammen, also auch weniger Feuersgefahr. Endlich ist
2. das Gestelle zum Spies (§. 33 Buchstabe q).

Noch bemerke ich, daß der Durchschnitt nach der Länge durch die Reihe von Kochtöpfen, die diesen gegenüber liegt, der eben erklärte ist, nur mit dem kleinen Unterschied, daß dahin, wo hier der Brat- und Schinkentopf stehet, der erste, oder grose Kochtopf zu stehen komt, dessen Gröse dann der dritte Grundriß enthält.

§. 35.

Der Durchschnitt nach der Breite des Kochheerdes, Tab. II Fig. 16, und zwar durch die zwei vordern Kochtöpfe (§. 29

Zif. 6),

Zif. 6), begreift die nachstehenden Dinge in sich.

a. Ist das Mauerwerk mit rauen Steinen und Mörtel gemauert (§. 34 Buchstabe a).

bc. Ist das Mauerwerk mit Bakfsteinen und Mörtel gemauert (§. 31 Buchst. b.)

d und e. Sind die Aschenfälle unter dem Feuerheerd (§. 34 Buchst. g h.)

fg und hi. Sind Drallien oder Roststangen vom Roste (§. 34 Buchst. m n).

k und l. Ist der Feuerheerd von der einen und andern Hälfte des Heerdes (§. 34 Buchstaben o p).

m. Ist der Brat- und Schinkentopf (§. 34 Buchstabe x).

n. Ist der vordere Kochtopf (§. 34 Buchstabe x. Endlich ist

cc. die Heerdplatte von gegossenem Eisen (§. 34 Buchstaben u v).

Und nun zu einem noch andern Durchschnitt in die Breite.

§. 36.

§ 36.

In dem Durchschnitt nach der Breite des Kochheerdes, Tab. II Fig. 17, und zwar durch die zwei auf die vordern Kochtöpfe folgende zwei einander gegenüberstehende Töpfe (§. 29 Zif. 7) sind diese Dinge vorgestelt.

a. Ist das Mauerwerk mit rauen Steinen und Mörtel gemauert (§. 35 Buchstabe a).

b c. Ist das Mauerwerk mit Baksteinen und Mörtel gemauert (§. 35 Buchstabe b c).

d und e. Sind die Aschenfälle unter dem Feuerheerde (§. 35 Buchstaben d und e).

f g und h i. Sind die Drallien oder Roststangen vom Roste (§. 35 Buchstaben f g und h i).

k und l. Ist der Feuerheerd von der einen und andern Hälfte des Heerdes (§. 35 Buchstaben k und l).

o p. Sind die auf die zwei vordern Kochtöpfe folgende zwei Töpfe.

q, r. Sind die Seitenschürlöcher zu diesen Töpfen (§. 31 Buchstaben k l m n o p). Endlich ist

c. die Heerdplatte von gegossenem Eisen (§. 35 Buchstaben c c).

Ich erinnere noch, daß der Durchschnitt nach der Breite durch die auf diese Kochtöpfe weiter folgende zwei einander gegen überstehende Töpfe eben so beschaffen ist, wie der hier erklärte, und blos in der Gröse der Kochtöpfe, wie der dritte Grundriß zeigt, von diesem unterschieden ist.

§. 37.

Der Durchschnitt nach der Breite des Kochheerdes, Tab. II Fig. 18, und zwar durch die zwei hintersten Kochtöpfe, und den Wassertopf (§. 29 Zif. 8) enthält die nachfolgenden Dinge.

a. Ist das Mauerwerk mit rauen Steinen und Mörtel gemauert (§. 36 Buchstabe a).

b c und d e. Ist das Mauerwerk mit Baksteinen und Mörtel gemauert (§. 36 Buchstaben b c).

f g. Ist die Mauer von dem Wassertopfe mit Baksteinen und Mörtel gemauert (§. 34 Buchstabe b).

h und i. Sind die Aschenfälle unter dem Feuerheerd (§. 36 Buchstaben d und e).

k l und m n. Sind die Drallien oder Roststangen zum Roste (§. 36 Buchstaben f g und h i).

o p. Ist der Feuerheerd unter den beiden hintersten Kochtöpfen, und dem Wassertopfe (§. 31 Buchstaben c d e f g h i).

q r. Sind die zwei hintersten Kochtöpfe (§. 32 Buchstaben h i k l m n o).

s. Ist der Wassertopf (§. 33 Buchst. l).

t u. Sind die Seitenlöcher zu diesen Töpfen (§. 31 Buchstaben k l m n o p).

v. Ist der Anfang des Schornsteins (§. 33 Buchstabe k). Endlich ist

c e. die Heerdplatte von gegossenem Eisen (§. 36 Buchstaben c c).

Und

Und damit wäre dann auch dieser Durchschnitt hinlänglich genug erklärt.

§. 38.

In dem Durchschnitt nach der Breite des Kochheerdes, Tab. II Fig. 19, und zwar durch die Mitte der Rükwand (§. 29 Zif. 9) sind diese Dinge abgebildet.

a. Ist das Mauerwerk mit rauen Steinen und Mörtel gewauert (§. 37 Buchstabe a).

b. Ist die Rükmauer mit Bakſteinen und Mörtel gemauert (§. 34 Buchstaben c d e f)

c. Ist der Schornstein (§. 32 Buchst. k).

d. Ist der Feuerheerd von dem Bratofen (§. 34 Buchstabe y).

e. Ist das dazu gehörige Schürloch.

fg. Ist eine Drallie oder Roststange von der Bratröhre (§. 34 Buchstabe z).

h. Ist die Bratröhre (§. 34 Buchst. z).

i. Ist das Mundloch zu dieser, der Bratröhre.

k. Ist

k. Ist der obere Theil des Bratofens (§. 34 Zif. 1). Endlich ist

l. Das Zugloch, oder der Schornstein des Bratofens.

Nunmehr weiter, und zu den perspektivischen Rissen.

§. 39.

Der perspektivische Riß, Tab. I Fig. 20, von der vordern langen und breiten Seite des Kochheerdes (§. 29 Zif. 10) bildet die nachfolgenden Dinge nach ihrem äusern Ansehen ab.

ab. Ist die vordere lange Seite des Kochheerdes.

cd und e. Sind die Seitenschürlöcher in dieser Wand (§. 31 Buchstaben k lmnop.

fg und h. Sind die dazu gehörigen Schieber, um diese Schürlöcher nach Nothdurft auf und zumachen zu können.

ik. Sind die vordern Schürlöcher (§. 21 Buchstaben ci).

lm. Sind die dazu gehörigen Thürgen, um solche im nötigen Fall verschliesen zu können.

no. Sind die Windfänge und Aschenfälle (§. 37 Buchstaben h und i).

pq. Sind die dazu gehörigen Thürgen, um solche zustellen zu können.

r. Ist die Heerdplatte von gegossenem Eisen (§. 37 Buchstabe ce).

s. Ist der darinn stehende Brat- und Schinkentopf (§. 35 Buchstabe m).

t. Sind die darinn stehende Kochtöpfe (§. 32 Buchstaben hiklmno).

u. Ist ein Schieber zum zustellen der einen Hälfte des Heerdes (§. 32 Buchstaben st und uv).

v. Ist die Mauer mit Backsteinen und Mörtel gemauert, worin der Wassertopf stehet (§. 37 Buchstaben fg).

w. Ist dieser Wassertopf (§. 37 Buchstabe s).

x. Ist die Rükmauer mit Bakſteinen und Mörtel gemauert (§. 38 Buchſtabe b), wobei ich bemerke, daß ſolche ½ auch 1 Fus dikker ſein kan, als ſolche in dieſen Kupfern enthalten iſt, damit man deſto gröſere Sachen darinn bakken und braten könne.

y. Iſt der Schornſtein von dem Feuerheerd (§. 38 Buchſtabe c).

z. Iſt der dazu gehörige Schieber (§. 32 Buchſtabe r).

1. Iſt das Schürloch von dem Bratofen (§. 38 Buchſtabe e), das man dann mit dem davor befindlichen Thürchen 2, verſchlieſen kan, wenn man nur ein ſchwaches Kohlfeuer unter dem Braten halten will.

3. Iſt das Mundloch (§. 38 Buchſt. i), das man mit dem Thürchen 4, in der eben gedachten Abſicht verſchlieſen kan.

5. Iſt das Zugloch, oder der Schornſtein (§. 38 Buchſtabe l), welcher dann auch mit dem Thürchen 6, um der ſchon

gedachten Ursache willen, verschlossen werden kan.

7. Ist der Bratheerd (§. 32 Buchst. e f), wobei ich noch bemerke, daß solcher 1 Fus breiter sein kan, als er in den Kupfern entworfen ist. Endlich ist

8. der Bratspies zum Braten der Braten (§. 34 Zif. 2).

Man begreift von selbst, daß die gegenüberstehende lange Seite des Kochheerds eben so beschaffen ist, wie die, welche auf dieser Seite des Heerdes in die Augen fält.

§. 40.

Ich gelange endlich auch zu der **Erklärung des perspektivischen Risses von der vordern langen und hintern breiten Seite des Kochheerdes** (§. 29 Zif. 11), Tab. II Fig. 21. Weil dieser Riß aus dem so eben erklärten perspektivischen Risse, und sich selbst klar ist: So will ich solchen hier nicht weiter erklären, und nur bemerken, daß er um des-

willen

willen entworfen worden ist, damit man den Bratheerd mit der nach einem Cirkelstük gemauerten Rükmauer ab (§. 34 Buchstaben cdef) desto besser übersehen könne. Doch etwas muß ich dabey noch bemerken, und das bestehet darinn. Man kan nemlich noch auf den beiden breiten Seiten des Bratheerdes kleine Schirmmauern, wovon nur die eine cd, um diesen Heerd hier nicht zu bedekken, vorgestelt ist, aufmauern lassen, und das aus zwei ganz gegründeten Ursachen. Vorerst um die, welche um den Kochheerd gehen, vor der Hizze des Bratfeuers zu schüzzen, und dann zweitens um die Hizze selbst auf dem Bratheerde mehr beisammen zu halten. Uebrigens muß ich bei alle dem noch anführen, daß die Hizze um desto mehr auf den Braten zurükpralt, ie mehr die Rükmauer über den Braten gebogen ist.

§. 41.

Ich will zu dem nun so beschriebenen Kochheerde noch einige Zusäzze machen, und

die erstrekken sich auf die folgenden Gegenstände.

1. Auf die Befeurung;
2. Die Gröse;
3. Die Unterhaltung und Säuberung; und dann
4. Die Kosten eines solchen Kochheerdes,

wovon ich dann in den folgenden §. §. gleich mehr sagen will.

§. 42.

Ich habe, so viel vorerst die Befeurung dieses Kochheerdes anlangt (§. 41 Zif. 1), schon in dem 31ten §. bei den Buchstaben d e und g h bemerkt, daß man in einem solchen Heerd mit Holz, gebrennten Kohlen, Lohkäsen, Torf und Steinkohlen feuern könne. Hier also will ich nur noch bemerken, daß es gut ist, wenn man das Holz nur 1½ Fus lang schneiden und in sehr kleine Stükke spalten läst: Denn geschiehet das erstere; So kan man solches sehr bequem einschüren: Und spal-

spaltet man das Holz in kleine Stükke; So gewinnt man, wie ich bei Versuchen im Grosen erfahren habe, wirklich sehr viel am Brande.

§. 43.

Ich habe den hier beschriebenen Kochheerd, was nun auch dessen Gröse betrift (§. 41 Zif. 2), auf die Gröse einer mittelmäsigen Haushaltung eingerichtet, es verstehet sich aber von selbst, daß man einen solchen Heerd auch merklich gröser und kleiner machen könne. Das erste geschiehet, wenn man ihm in ieder Reihe der Kochtöpfe ein, zwei und mehr Kochtöpfe zusezt, da dann solcher gar füglich zu einer Hofhaltung gebraucht werden kan. Das andere hingegen erlangt man, wenn man einen solchen Kochheerd in ieder Reihe der Töpfe um einen, und auch zwei Kochtöpfe kürzer macht, oder auch blos so einrichtet, daß solcher in der Mitte nur eine Reihe von drei oder vier Töpfen hat, bei welchem dann ebenwol noch ein

Wasser-

Wassertopf, ein Bratofen, und ein Brat-heerd statt finden kann, und dient in diesem Falle ein solcher Kochheerd nur für eine kleine Haushaltung sowol in Städten, als auf dem Lande.

§. 44.

Man begreift von selbst, daß ein solcher Kochheerd von Zeit zu Zeit wol unterhalten werden müsse (§. 41 Zif. 3), noch aber bemerke ich, daß zu seiner Säuberung von der Asche und dergleichen die folgende Werkzeuge nötig sind.

1. Eine kleine eiserne Feuerschippe, Tab. II Fig. 22, womit man gebrente Kohlen, kleine Torfstükke, und auch Steinkohlen einschüren, ja lebendige Kohlen hin und her tragen kan. Eine solche Schippe aber ist gros genug, wenn sie in dem Blate 6 Zoll breit und lang ist, der Stiel aber eine Länge von 2 Fus hat.

2. Eine kleine eiserne Krükke, Tab. II Fig. 23, um glüende Kohlen aus dem

Heerde

Heerde zu ziehen, die dann in dem Kiste 6 Zoll lang, und 4 Zoll breit, in dem Stiele aber 2 Fus lang sein kan.

3. Eine grösere eiserne Krükke, Tab. II Fig. 24, um die Asche aus den Aschenfällen zu ziehen, die dann nur darinn von der eben gedachten unterschieden ist, daß solche einen 4 Fus langen eisernen Stiel hat, worinn noch ein hölzerner Stiel von 5 Fus lang stekt. Endlich

4. Ein eisernes Feuerhäkchen, Tab. II Fig. 25, zum Aufräumen des Rostes, das dann in dem Hakken nur 3 Zoll hoch, in dem Stiel aber 3 Fus lang ist.

Die übrigen bei den Küchen gewöhnliche Feuergeräthschaften übergehe ich, als bekante Dinge.

§. 45.

Es ist keinem Zweifel unterworfen, daß der bishiehin beschriebene Kochheerd mehr kostet, als wie die gewöhnlichen. Es beste-

hen

hen inzwischen diese grösseren Kosten meist in dem höhern Mauerlohn, den blechernen Thüren und Schiebern: Denn die Materialien machen keinen grosen Unterschied in den Kosten, Töpfe von dieser oder iener Materie gebraucht man aller Orten, und dann muß man auch bei iedem Heerde, wenn man Torf, oder Steinkohlen brent, einen Rost haben. Da nun diese die mehrere Kosten so geringe sind, und kein Kapital ausmachen, wenigstens vor Leute nicht, die viel kochen lassen: So sind auch die Kosten von einem solchen Kochheerde nicht gros (§ 41 Zif. 4), und gewis ist es, daß solche in den Küchen, worinn stark gekocht wird, in gar kurzer Zeit wieder gewonnen werden, wenn man nur erwägen will, daß unsere noch so unvernünftig eingerichtete, meist in die Luft wirkende Küchenfeuer, wie weiter unten klar werden wird, das ganze Jahr durch eine entsetzliche Menge Brand wegfressen.

Das

Das zweite Kapitel
von
dem Gebrauche des beschriebenen Kochheerdes.

§. 46.

Der Gebrauch des beschriebenen Küchenheerdes (§. 28 Zif. 2) dehnt sich auf zwei Dinge aus, und zwar

1. auf die Regierung des Feuers; und dann
2. auf den Gebrauch dieses Heerdes an und für sich selbst.

Von beiden Materien also will ich in den folgenden §. §. mehr sagen.

§. 47.

Bei der Regierung des Feuers in diesem Kochheerde (§. 46 Zif. 1) beobachte man diese Regeln.

1. Man ziehe die Schieber an dem Wassertöpfe und dem Schornstein auf (§. 39

Buch-

Buchstaben u und z, und sezze ein oder etliche Kochtöpfe mit ihren Speisen in den Kochheerd, sogleich aber schmiere man die Rizze zwischen ihnen und der Platte mit Teig zu, damit alle Hizze in dem Heerd bleiben, auch kein Rauch zu den Speisen kommen könne, die Löcher in der Heerdplatte hingegen, worinn keine Töpfe zu stehen kommen, dekke man mit eisernen oder irdenen Dekkeln zu (§. 32 Buchstabe h i k l m n o), damit der Zug des Feuers nicht gehindert werde, und alle Hizze in dem Kochheerd bleibe.

2. Man mache durch die vordere oder Seitenschürlöcher (§. 39 Buchstaben c d und e, und Buchstaben i k) Feuer unter die Kochtöpfe, aber so, daß sich das Feuer von dem einen bis zu dem andern Topfe berühren, und das vordere das hintere nicht dämpfen möge (§. 31 Buchstaben k l m n o p). Wenn man nun

3. blos mit Holz, oder mit gebranten Kohlen oder Lohköse feuert, also kein Aschen-

fall

fall unter dem Feuerheerd ist (§. 31 Buchstaben de und gh); So mache man die Seitenschürlöcher wieder zu, die vordere Schürlöcher aber lasse man immer auf, und öfne iene die Seitenschürlöcher nur dann, wenn man frischen Brand nachschüret. Feuert man hingegen mit Torf oder Steinkohlen: So mache man beide die vordern und die Seitenschürlöcher zu, und lasse blos die Thüren an den Windfängen zu den Aschenfällen auf (§. 39 Buchstaben p q), damit allein dadurch der Wind zu dem Feuer kommen könne. So wie aber

4. Dieses alles geschehen ist: So fülle man auch den Wassertopf mit Wasser (§. 39 Buchstabe w), damit solcher von der Hizze nicht springen möge. Wenn

5. Der Zug des Feuers in dem Heerde zu stark ist: So schiebe man den Schieber an dem Schornsteine (§. 39 Buchstabe z) über den Schornstein, und dekke einen Teil davon zu. Ist auch

6. die eine, oder andere Speise gaar: So nehme man solche von dem Feuer weg, und

und bedekke während dem, bis die andern auch gaar sind, die Löcher, worinn solche gestanden haben, mit einem eisernen, oder irdenen Dekkel (§. 32 Buchstaben hikl mno). Sind

7. die Speisen in der einen Reihe der Kochtöpfe gaar: So nehme man solche aus den Löchern heraus, und dekke solche mit den ebengedachten Dekkeln wieder zu, sogleich aber stelle man auch mit dem Schieber an dem Wassertopfe (§. 39 Buchstabe u) diese Hälfte des Heerdes zu, ia man verschliese alle Schürlöcher und den Afchenfall, damit die Hizze, um der Erspahrung des Brandes willen, bis zu dem folgenden Kochen in dem Heerde bleiben möge. Eben so verfahre man aber auch, wenn man die Speisen, nachdem solche gaar geworden sind, noch eine Zeitlang, und bis zum Auftragen warm halten will.

Ich übergehe die Regierung des Feuers auf der Heerdplatte zu dem Pastetenbakken, auf dem Bratheerde, und in dem Bratofen (§. 39

(§. 39 Buchstabe r, und Ziffern 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 und 8), weil dieses eine Sache betrift, die iedem Koche bekant ist. Doch bei dem Bratofen will ich noch so viel erinnern, daß wenn der Braten, der bei verschlossenem Mundloch gebraten wird, fast gaar ist, man die Thüren an dem Schür- und Zugloch zumachen müsse, damit der Braten bei den Kohlen vollends gaar werden könne.

§. 48.

Der Gebrauch dieses Kochheerdes an und für sich (§. 46 Zif. 2) ist mancherlei und der folgende:

1. Man kan in einem solchen Heerd bei einem verschlossenen Feuer alle Speisen kochen, und in den kleinen Kochtöpfen Butter wärmen, Brühen machen, und was dergleichen mehr ist.

2. Man kan zwischen den beiden Reihen der Kochtöpfe Pasteten und anderes Bakwerk machen.

3.

3. Man kan die Speisen sehr bequem in den Kochtöpfen warm halten (§. 47 Zif. 5 und 6), ia auch auf der Heerdplatte zwischen den Kochtöpfen, oder auf den Dekkeln über den nicht gebraucht werdenden Löchern diese und iene Speisen, während dem Kochen warm halten, oder frisch wärmen.

4. Man kan zugleich bei einerlei Feuer in dem Wassertopfe heises Wasser halten.

5. Man kan so wie alle Töpfe, also auch nur einen oder etliche Töpfe zum Kochen einsezzen, da man unter iedem Feuer machen kan, das dann eine sehr grose Bequemlichkeit ist.

6. Wenn alle Töpfe zugleich gebraucht werden, und unter den vordern ein starkes Feuer ist: So bringt schon dieses die Speisen in den hintern Töpfen zu dem Kochen, und hat man dabei nicht nötig, ein starkes Feuer unter diese Töpfe zu machen.

8. Man

8. Man kan in einem solchen Kochheerde auf dreierlei Art braten, im Topfe, im Bratofen, und am Spiese (§. 34 Zif. 1), und stehen viele Töpfe in einer Reihe auf einem solchen Heerde, und er wird stark befeuert: So kan man auch wol in den Schornstein (§. 39 Buchst. y) eine Bratröhre sezzen, und dabei ein eigenes Bratfeuer spahren. Endlich

9. kan ein solcher Heerd von dem Landmanne zugleich auch als eine Obstdarre gebraucht werden, und dazu ist, wenn das Kochen vorbei ist, weiter nichts nötig, als daß die Töpfe aus dem Heerde genommen, und die Löcher mit ihren Dekkeln bedekt werden, dann aber das Obst auf die Platte über den Feuerheerd gelegt, und ein schwaches Feuer eingemacht wird (§. 47 Zif. 2, 3, und 4), aber auch schon die vom Kochen übrig bleibende Hizze kan man zum Dörren des Obstes gebrauchen.

Ich glaube, daß sich der Gebrauch dieses Kochheerdes von selbst anpreist, und bin ich

also

also der Mühe überhoben, daß ich solchen dem gemeinen Wesen weitläuftig empfehle.

Das dritte Kapitel
von dem
Nuzzen des beschriebenen Kochheerdes.

§. 49.

Endlich gelange ich auch zu dem Nuzzen des so umständlich beschriebenen Kochheerdes (§. 28 Zif. 3), der sehr gros, und die Ursache ist, warum ich diesen Heerd öffentlich bekant mache. Die Vorteile aber, welche ein solcher Heerd gewährt, sind die folgenden.

1. Man spahrt bei diesem Heerde sehr viel an dem Brand;
2. Man kan denselben zu ieder Zubereitung der Speisen gebrauchen;
3. Es ist solcher sehr bequem zum Kochen;

4. Die

4. Die Speisen werden in demselben eher gaar.
5. Die Speisen nehmen in demselben keinen Rauch und üblen Geschmak an.
6. Man kan denselben sehr bequem zum Bügeln oder Plätten gebrauchen;
7. Man kan auf demselben zugleich Obst dörren;
8. Es ist sehr wenig Feuersgefahr bei diesem Heerde. Endlich
9. schonen bei ihm die Köche die Augen recht sehr.

Ich will diese Vorteile in den folgenden §. §., damit solche um desto einleuchtender werden, etwas genauer entwikkeln.

§. 50.

Unsere Feuerheerde und Kastrollöcher haben, so viel vorerst die Erspahrung des Brandes bei diesem Heerde betrift (§. 49 Zif. 1), alle den grosen Fehler, daß das Feuer nicht geschlossen ist, und daß wir die Koch-

töpfe meist nur neben an das Feuer sezzen. Da nun hierbei das Feuer blos von einer Seite in die zu kochende Speisen wirket, dieser Körper aber nach allen Seiten seine Feuerstrahlen ausstreuet, vornemlich sehr stark über sich wirkt: So ist dann auch die natürliche Folge von dieser Befeurungsart die, daß die meiste Hizze in die Küchenluft und den Schornstein gehet, und man daher sehr vielen Brand vergeblich verbrennen muß, bis man die nur von einer Seite erwärmt werdende Speisen gaar zu bringen im Stande ist. Diesem so auffallenden grosen Fehler, den ich nie, wenn ich, bei unserem Holzmangel, in eine Küche komme, ohne Betrübnis ansehen kan, wird indessen durch den hier so ganz vollkommen abgebildeten Kochheerd dadurch ganz abgeholfen, daß das Feuer ganz eingeschlossen ist, und die Hizze sowol von unten, als von den Seiten in die in den Kochtöpfen befindliche Speisen wirken muß. Und ist demnach bei diesem Heerde eine offenbar grose Erspahrung des Brandes. — Diese Erspahrung an dem

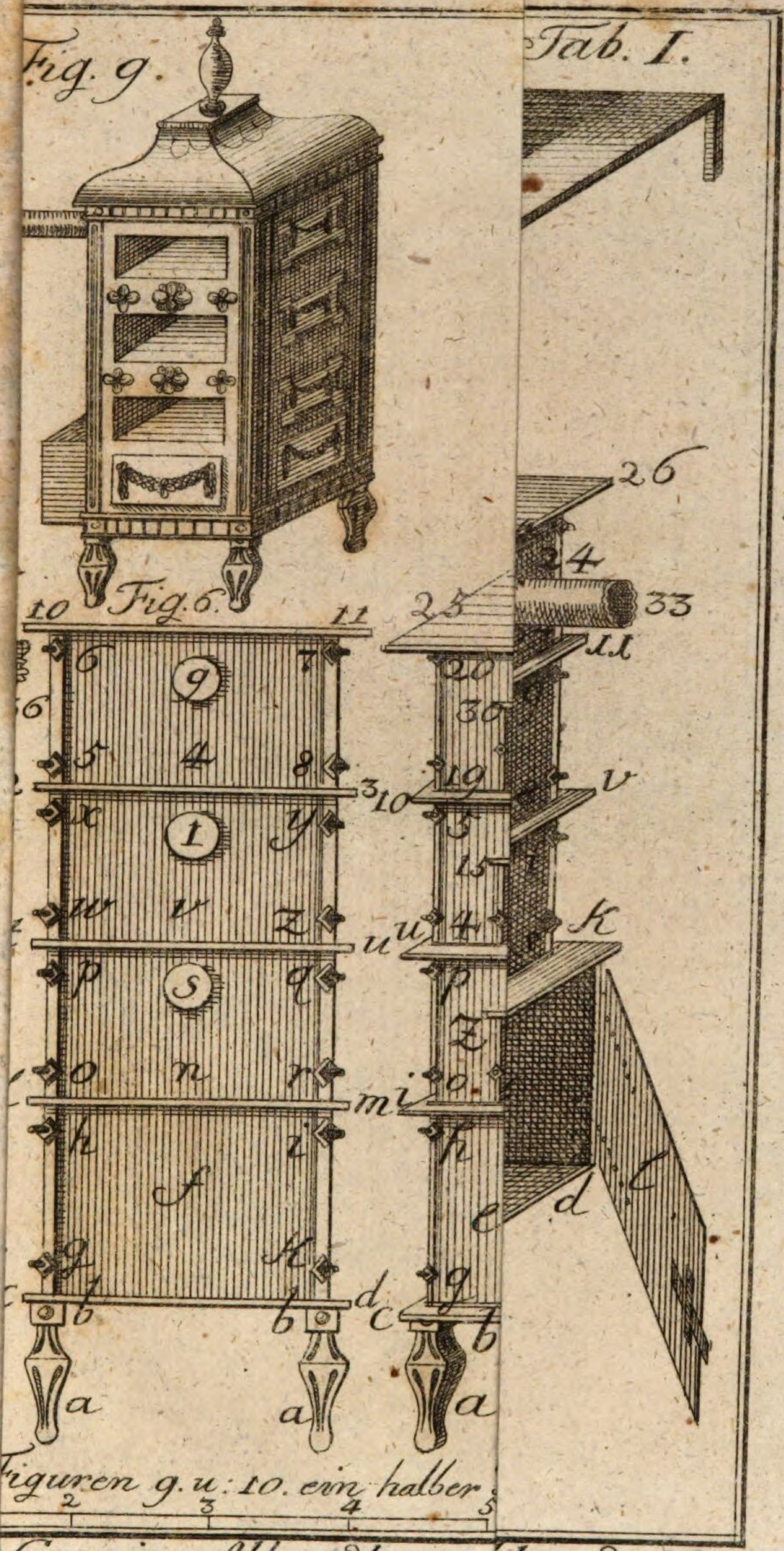
Brande

Brande wird aber auch noch dadurch gar merklich vermehrt, daß die Hizze von dem Feuer unter den vordern Kochtöpfen den hintern Töpfen mitgetheilt wird (§. 48 Zif. 7), und man folglich nicht nötig hat, unter ihnen ein starkes Feuer zu erhalten. Man erspahrt aber auch noch dadurch vielen Brand, daß man die Speisen bei ein und eben demselben Feuer zwischen den Kochtöpfen, oder auch auf den über die Löcher gelegten Dekkeln warm halten, oder frisch wärmen kan (§. 48 Zif. 3). Ja auch dadurch spahrt man am Brande, daß man bei ein und eben demselben Feuer im Topfe braten, und immer warmes Wasser haben kan (§. 48 Zif. 4 und 8). Endlich erspahrt man auch noch dadurch am Brande, daß die Töpfe sehr niedrig sind, und dann sehr nahe über dem Feuer stehen (§. 34 Buchstabe x), und dann trägt auch noch das etwas zu der Erspahrung des Brandes bei, wenn man das Holz in kurze, nicht dikke Stükke spalten läst (§. 42), und zulezt noch den Heerd, nach dem Kochen bis zu dem

dem folgenden Kochen wieder zustelt (§. 47 Zif. 6). Am auffallendsten ist bei alledem die so dargethane Erspahrung des Brandes bei den Hofküchen, worinn man in den ganz ungeschlossenen Kastrolköchern eine so ungeheure Menge gebrente Kohlen nötig hat. An diesen den Kohlen nun kan man bei einem solchen Kochheerde nicht nur sehr viel erspahren, sondern man kan auch mit eben der Geschwindigkeit, womit man über den Kohlen kocht, mit Holz in einem so verschlossenen, eine so starke Hizze gebenden Feuer kochen. Allein schwer ist es, Köche und Köchinnen von ihrer alten Gewohnheit abzubringen, und sie verderben ihren Herrn lieber die Speisen, als daß ihnen ein Anderer etwas Neues sagen, und sie von ihrer bisherigen Feuerungsart abbringen solte.

§. 51.

Da man auf dem beschriebenen Kochheerde kochen, Pasteten bakken, ia auf dreierlei Art braten, und das Essen warm halten, und frisch wärmen kan (§. 48 Zif. 1, 2, 3 und 8): So

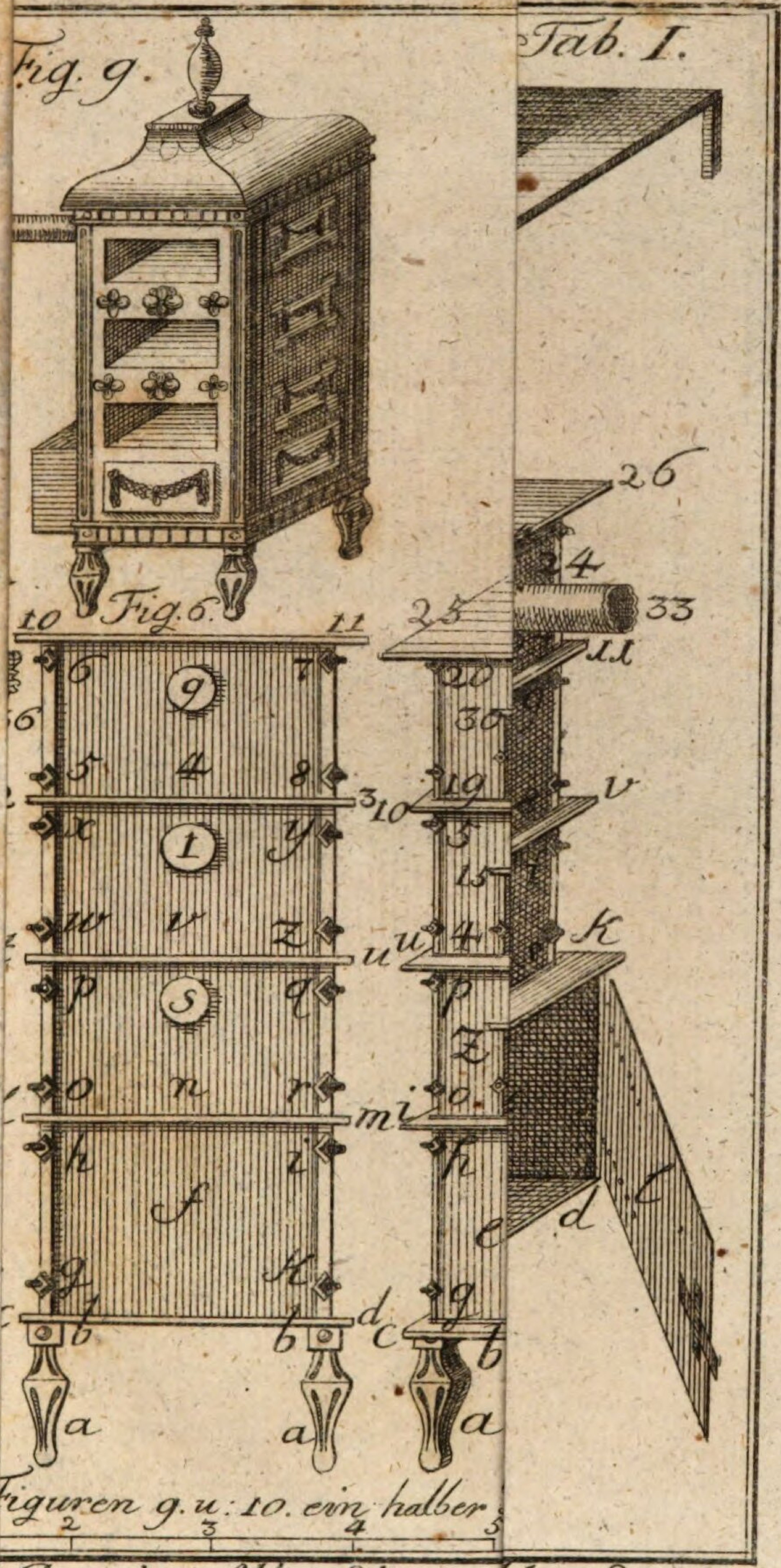


. Canorins Abhandlung viheerd.

dem folgenden Kochen wieder zustelt (§. 47 Zif. 6). Am auffallendsten ist bei alledem die so dargethane Erspahrung des Brandes bei den Hofküchen, worinn man in den ganz ungeschlossenen Kastrollöchern eine so ungeheure Menge gebrente Kohlen nötig hat. An diesen den Kohlen nun kan man bei einem solchen Kochheerde nicht nur sehr viel erspahren, sondern man kan auch mit eben der Geschwindigkeit, womit man über den Kohlen kocht, mit Holz in einem so verschlossenen, eine so starke Hizze gebenden Feuer kochen. Allein schwer ist es, Köche und Köchinnen von ihrer alten Gewohnheit abzubringen, und sie verderben ihren Herrn lieber die Speisen, als daß ihnen ein Anderer etwas Neues sagen, und sie von ihrer bisherigen Feuerungsart abbringen solte.

§. 51.

Da man auf dem beschriebenen Kochheerde kochen, Pasteten batken, ia auf dreierlei Art braten, und das Essen warm halten, und frisch wärmen kan (§. 48 Zif. 1, 2, 3 und 8): So



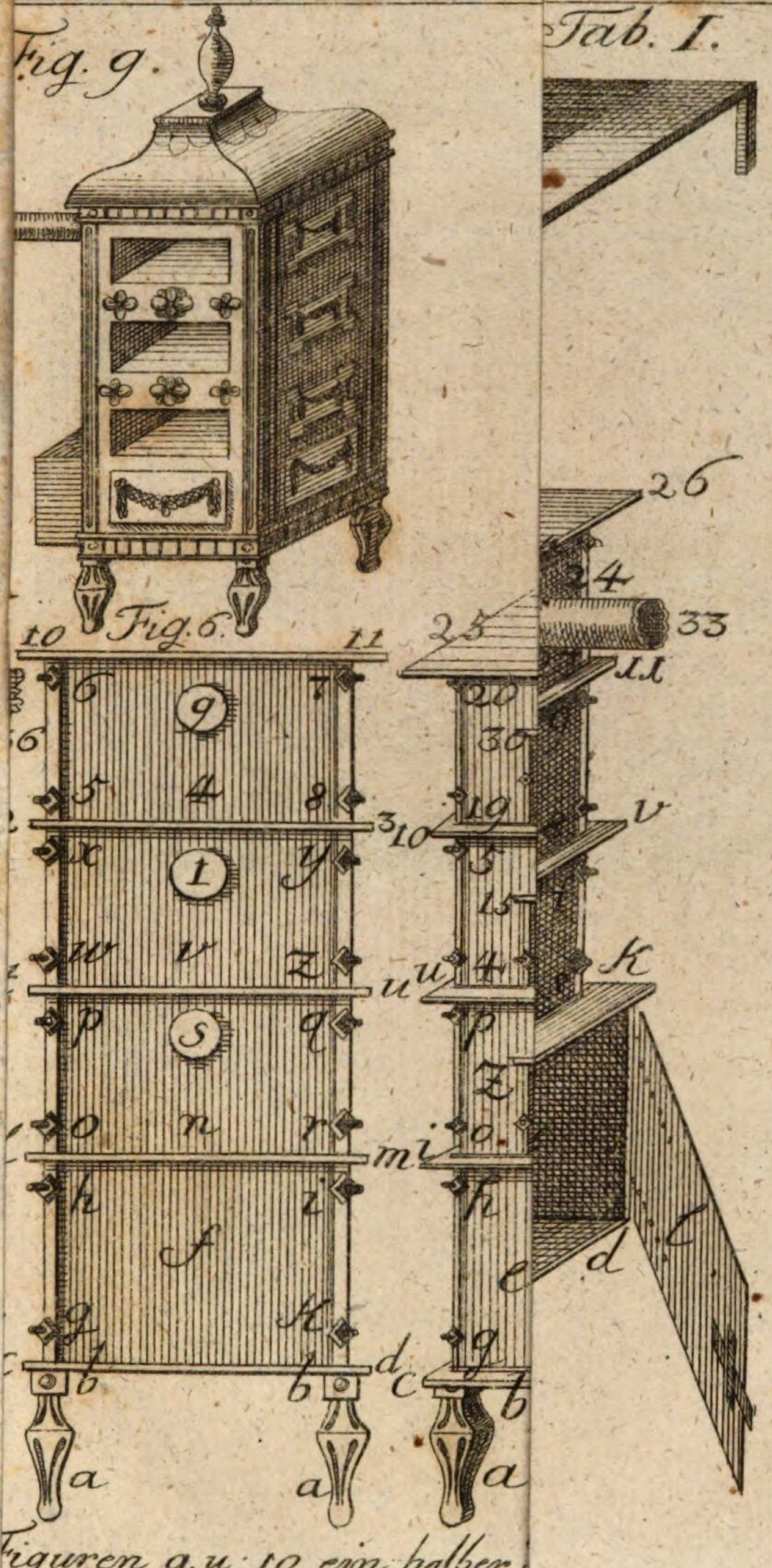
Canorins Abhandlung v...heerd.

dem folgenden Kochen wieder zustelt (§. 47 Zif. 6). Am auffallendsten ist bei alledem die so dargethane Erspahrung des Brandes bei den Hofküchen, worinn man in den ganz ungeschlossenen Kastrolköchern eine so ungeheure Menge gebrente Kohlen nötig hat. An diesen den Kohlen nun kan man bei einem solchen Kochheerde nicht nur sehr viel erspahren, sondern man kan auch mit eben der Geschwindigkeit, womit man über den Kohlen kocht, mit Holz in einem so verschlossenen, eine so starke Hizze gebenden Feuer kochen. Allein schwer ist es, Köche und Köchinnen von ihrer alten Gewohnheit abzubringen, und sie verderben ihren Herrn lieber die Speisen, als daß ihnen ein Anderer etwas Neues sagen, und sie von ihrer bisherigen Feuerungsart abbringen solte.

§. 51.

Da man auf dem beschriebenen Kochheerde kochen, Pasteten backen, ia auf dreierlei Art braten, und das Essen warm halten, und frisch wärmen kan (§. 48 Zif. 1, 2, 3 und 8): So

Tab. I.



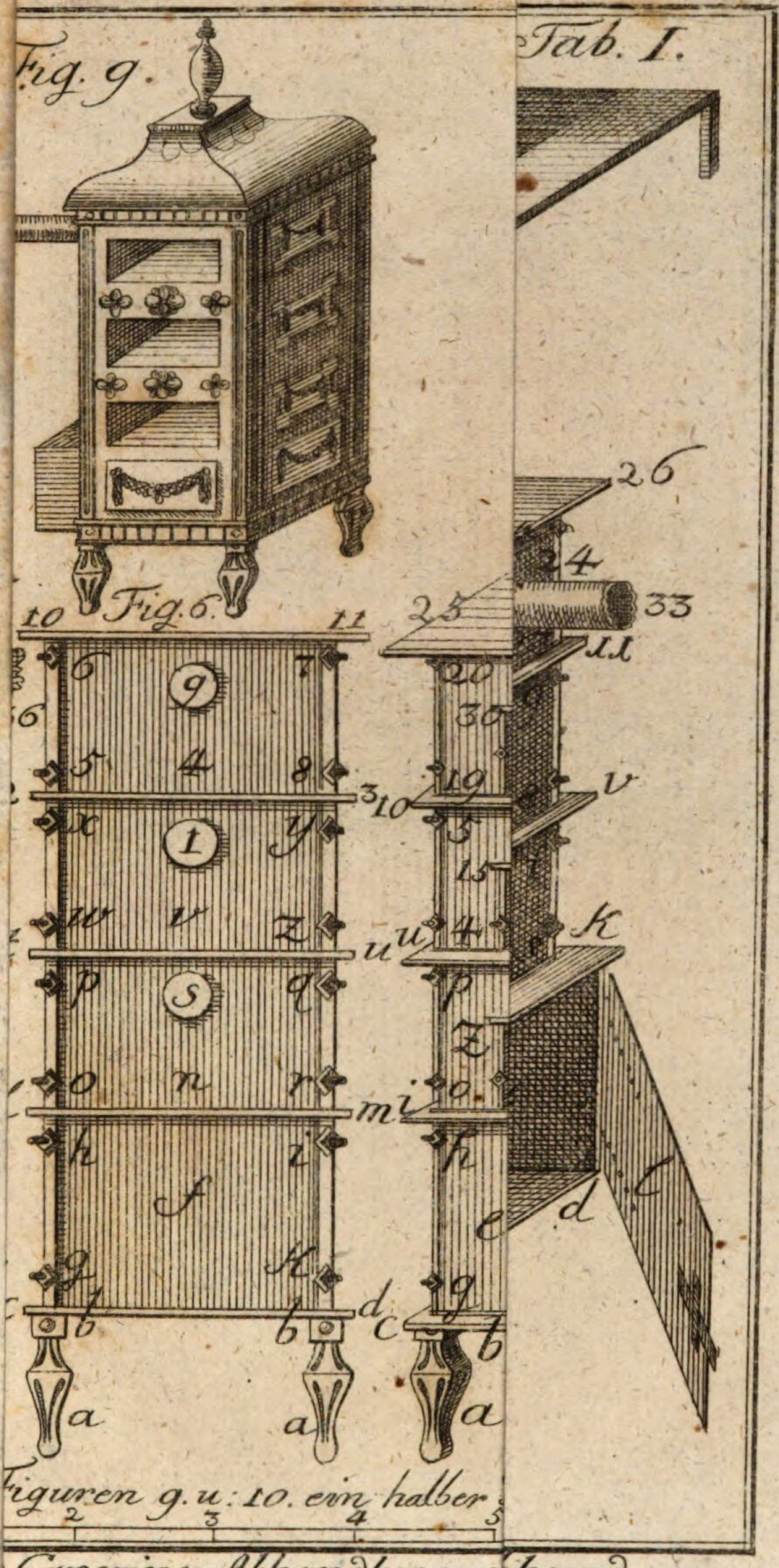
Figuren 9. u: 10. ein halber

.Cancrins Abhandlung vheerd.

dem folgenden Kochen wieder zustelt (§. 47 Zif. 6). Am auffallendsten ist bei allem die so dargethane Erspahrung des Brandes bei den Hofküchen, worinn man in den ganz ungeschlossenen Kastrollöchern eine so ungeheure Menge gebrente Kohlen nötig hat. An diesen den Kohlen nun kan man bei einem solchen Kochheerde nicht nur sehr viel erspahren, sondern man kan auch mit eben der Geschwindigkeit, womit man über den Kohlen kocht, mit Holz in einem so verschlossenen, eine so starke Hizze gebenden Feuer kochen. Allein schwer ist es, Köche und Köchinnen von ihrer alten Gewohnheit abzubringen, und sie verderben ihren Herrn lieber die Speisen, als daß ihnen ein Anderer etwas Neues sagen, und sie von ihrer bisherigen Feuerungsart abbringen solte.

§. 51.

Da man auf dem beschriebenen Kochheerde kochen, Pasteten batken, ia auf dreierlei Art braten, und das Essen warm halten, und frisch wärmen kan (§. 48 Zif. 1, 2, 3 und 8):



Canorins Abhandlung viheerd.

§. 53.

Da das Feuer in diesem Kochheerde so ganz geschlossen, also die Hizze darinn, weil alles Feuer beisammen bleibt, um so viel stärker ist, als wie bei einem offenen Kochfeuer: So begreift man auch von selbst, daß die Speisen auf einem solchen Heerde, vornemlich, wenn solcher erst einmal in der Hizze ist, viel eher gaar werden müssen, als wie bei einem offenen Kochfeuer (§. 49 Zif. 4), und gros genug ist dieser Vorteil!

§. 54.

Weil kein Rauch an die Oberfläche der Kochtöpfe kommen kan, die über der Heerdplatte an dem Rizze, der zwischen ihnen und dieser Platte entstehet, mit Teig beschmiert werden (§. 47 Zif. 1): So können dann auch die Speisen von dem Rauche keinen üblen Geruch und Geschmak annehmen (§. 49 Zif. 5), vornemlich dann nicht, wenn man mit Torf und Steinkohlen feuert, deren Rauch den Speisen gar oft einen sehr üblen Geschmak giebt.

§. 55.

bei
schaf
gleic
Sta
mac
dann
gesch

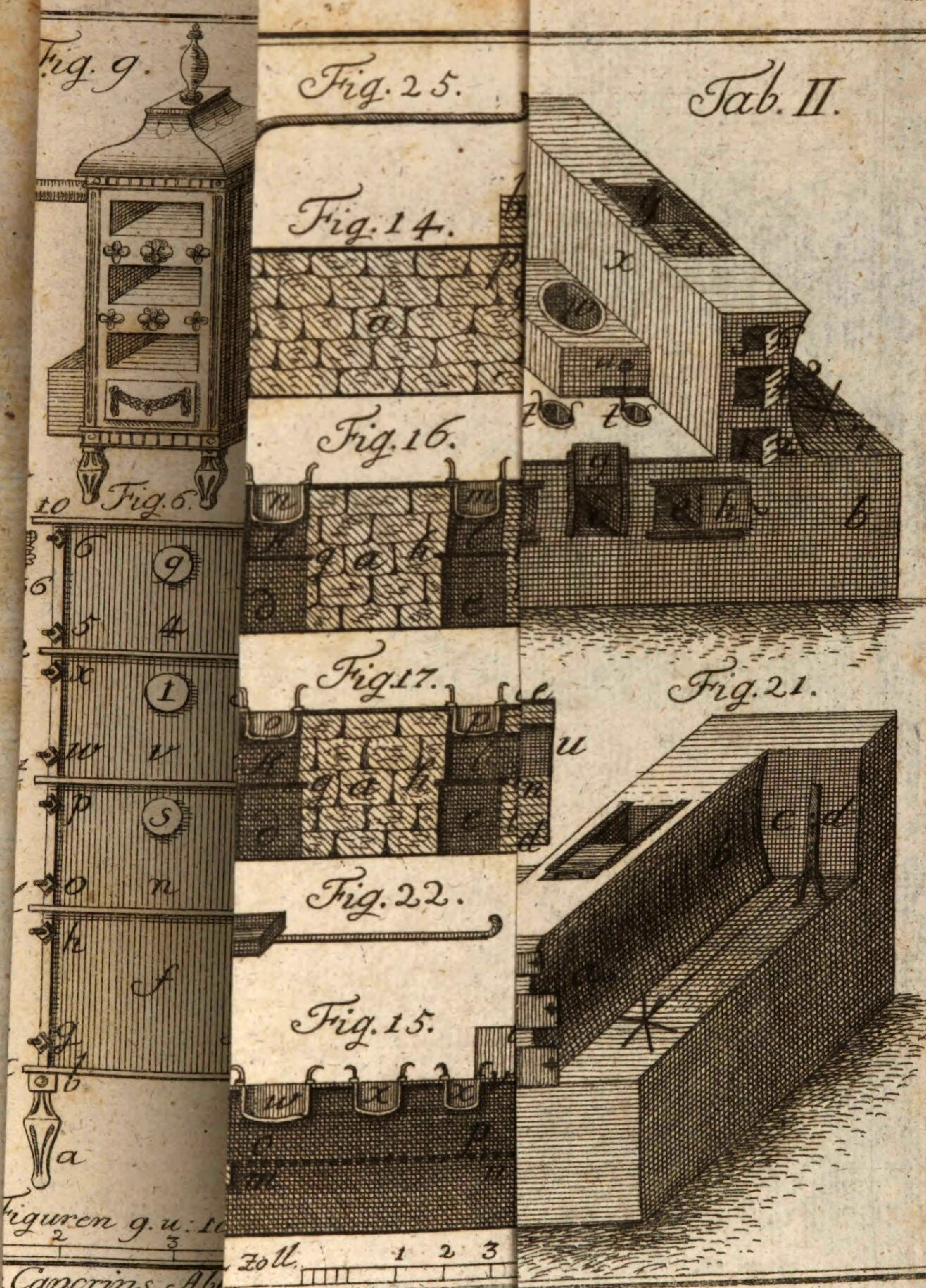
Koc
teile
zwisc
ren
Zif.
wille
man
rük

Koc
erhe
Feu
wöl
alles
und
aus
der

dem folgenden Kochen wieder zustelt (§. 47 Zif. 6). Am auffallendsten ist bei alledem die so dargethane Erspahrung des Brandes bei den Hofküchen, worinn man in den ganz ungeschlossenen Kastrollöchern eine so ungeheure Menge gebrente Kohlen nötig hat. An diesen den Kohlen nun kan man bei einem solchen Kochheerde nicht nur sehr viel erspahren, sondern man kan auch mit eben der Geschwindigkeit, womit man über den Kohlen kocht, mit Holz in einem so verschlossenen, eine so starke Hizze gebenden Feuer kochen. Allein schwer ist es, Köche und Köchinnen von ihrer alten Gewohnheit abzubringen, und sie verderben ihren Herrn lieber die Speisen, als daß ihnen ein Anderer etwas Neues sagen, und sie von ihrer bisherigen Feuerungsart abbringen solte.

§. 51.

Da man auf dem beschriebenen Kochheerde kochen, Pasteten batken, ia auf dreierlei Art braten, und das Essen warm halten, und frisch wärmen kan (§. 48 Zif. 1, 2, 3 und 8): So



Canorins Ab… n und Kochheerd.

dem folgenden Kochen wieder zustelt (§. 47 Zif. 6). Am auffallendsten ist bei alledem die so dargethane Erspahrung des Brandes bei den Hofküchen, worinn man in den ganz ungeschlossenen Kastrollöchern eine so ungeheure Menge gebrente Kohlen nötig hat. An diesen den Kohlen nun kan man bei einem solchen Kochheerde nicht nur sehr viel erspahren, sondern man kan auch mit eben der Geschwindigkeit, womit man über den Kohlen kocht, mit Holz in einem so verschlossenen, eine so starke Hizze gebenden Feuer kochen. Allein schwer ist es, Köche und Köchinnen von ihrer alten Gewohnheit abzubringen, und sie verderben ihren Herrn lieber die Speisen, als daß ihnen ein Anderer etwas Neues sagen, und sie von ihrer bisherigen Feuerungsart abbringen solte.

§. 51.

Da man auf dem beschriebenen Kochheerde kochen, Pasteten backen, ia auf dreierlei Art braten, und das Essen warm halten, und frisch wärmen kan (§. 48 Zif. 1, 2, 3 und 8): So

So ist auch dieser Heerd zu ieder Zubereitung der Speisen zu gebrauchen (§. 49 Zif. 2), und das Kochen, das Braten in einem Topfe, ja das Warmhalten und Wärmen der Speisen kan bei alle dem, um desto mehr Brand zu erspahren, bei ein und eben demselben Feuer geschehen (§. 50).

§. 52.

Weil das Feuer bei einem solchen Kochheerde so ganz verschlossen ist, die Töpfe so nahe am Rande des Heerds stehen, und man also bei dem Kochen so ganz dichte an den Heerd tretten kan: So ist dann auch ein solcher Heerd überaus bequem (§. 49 Zif. 3). Vornemlich können sich die Köche bei dem Feuer so leicht nicht verbrennen, und dann stehen solche bei dem so ganz verschlossenen Feuer im Sommer keine so grose, der Gesundheit oft so nachteilige Hizze aus. Und wie bequem sind die Kochtöpfe an ihren Handhaben von dem Feuer zu heben, aber freilich müssen solche alle nach der Gröse des Loches, worauf solche stehen, zugerichtet werden (§. 32 Buchstaben h i k l m n o)!

§. 53.

§. 53.

Da das Feuer in diesem Kochheerde so ganz geschlossen, also die Hizze darinn, weil alles Feuer beisammen bleibt, um so viel stärker ist, als wie bei einem offenen Kochfeuer: So begreift man auch von selbst, daß die Speisen auf einem solchen Heerde, vornemlich, wenn solcher erst einmal in der Hizze ist, viel eher gaar werden müssen, als wie bei einem offenen Kochfeuer (§. 49 Zif. 4), und gros genug ist dieser Vorteil!

§. 54.

Weil kein Rauch an die Oberfläche der Kochtöpfe kommen kan, die über der Heerdplatte an dem Rizze, der zwischen ihnen und dieser Platte entstehet, mit Teig beschmiert werden (§. 47 Zif. 1): So können dann auch die Speisen von dem Rauche keinen üblen Geruch und Geschmak annehmen (§. 49 Zif. 5), vornemlich dann nicht, wenn man mit Torf und Steinkohlen feuert, deren Rauch den Speisen gar oft einen sehr üblen Geschmak giebt.

§. 55.

Nicht genug, daß ein so gebaueter Heerd bei den Speisen selbst so viele Vorteile verschaft, sondern man kan auch in denselben zugleich während und auser dem Kochen die Stähle zu dem Bügeln sehr leicht heis machen (§. 49 Zif. 6), und spahrt man dann dabei, wenn solches während dem Kochen geschiehet, sehr viel an dem Brande.

§. 56.

Ein noch anderer groser Vorteil dieses Kochheerdes bestehet auser den erzählten Vorteilen auch noch darinn, daß man solchen zwischen dem Kochen auch zu dem Obstdörren gebrauchen kan (§. 48 Zif. 9 und §. 49 Zif. 7): Und will man, um dieses Dörrens willen, kein eigenes Feuer anmachen: So kan man bei der Wärme, die nach dem Kochen zurük bleibt, schon vieles Obst dörren.

§. 57.

Auser allen diesen Vorteilen eines solchen Kochheerdes ist dann auch der nicht minder erheblich, daß solcher mit weit weniger Feuersgefahr verknüpft ist, als die gewöhnlichen Kochheerde (§. 49 Zif. 8), weil alles Feuer in dem Heerde verschlossen bleibt, und nicht ein Funken, sondern nur Rauch aus dem Schornstein des Heerdes herausgehet, der dann nicht anstekken kan. Doch um des offenen

offenen Bratheerdes willen ist es nötig, daß über dem ganzen Heerd ein wol verwahrter Helm, oder Busen mit seinem Schornsteine stehet.

§. 58.

Endlich muß ich auch noch bemerken, daß bei einem solchen Heerde die Augen der Köche sehr geschont werden (§. 49 Zif. 9), weil solche bei ihrer Arbeit das Feuer nicht immer in den Augen haben, das ihnen so sehr schädlich ist.

§. 59.

Ich hoffe nicht, daß dem so beschriebenen Kochheerde irgend eine Vollkommenheit abgehen soll, und erinnere am Ende dieses Kapitels noch eben das, was ich schon im 27. §. gesagt habe.

Nacherinnerung.

Da diese Abhandlung beinahe abgedrukt ist, (geschrieben war sie schon lange): So erfahre ich, daß man sich schon hier und da am Rhein, einer neuen Art Kochheerde bedient, die mit dem hier beschriebenen eine grose Aehnlichkeit haben sollen. Noch habe ich keinen von diesen Heerden gesehen, im Fall aber auch, daß sie dem meinigen ziemlich gleich kommen solten: So wird doch diese Abhandlung denen, die sich um die Holzspahrkunst bekümmern, nicht ganz unwillkommen sein, und das ist mein einziger, recht wolgemeinter Wunsch.

1000,-
März 85

offenen Bratheerdes willen ist es nötig, daß über dem ganzen Heerd ein wol verwahrter Helm, oder Busen mit seinem Schornsteine stehet.

§. 58.

Endlich muß ich auch noch bemerken, daß bei einem solchen Heerde die Augen der Köche sehr geschont werden (§. 49 Zif. 9), weil solche bei ihrer Arbeit das Feuer nicht immer in den Augen haben, das ihnen so sehr schädlich ist.

§. 59.

Ich hoffe nicht, daß dem so beschriebenen Kochheerde irgend eine Vollkommenheit abgehen soll, und erinnere am Ende dieses Kapitels noch eben das, was ich schon im 27. §. gesagt habe.

Nacherinnerung.

Da diese Abhandlung beinahe abgedrukt ist, (geschrieben war sie schon lange): So erfahre ich, daß man sich schon hier und da am Rhein, einer neuen Art Kochheerde bedient, die mit dem hier beschriebenen eine grose Aehnlichkeit haben sollen. Noch habe ich keinen von diesen Heerden gesehen, im Fall aber auch, daß sie dem meinigen ziemlich gleich kommen solten: So wird doch diese Abhandlung denen, die sich um die Holzspahrkunst bekümmern, nicht ganz unwillkommen sein, und das ist mein einziger, recht wolgemeinter Wunsch.

1000,-
März 85

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Cancrin, Franz Ludwig von,

Abhandlung von einem Brandspahrenden viereckigten Ofen von gegossenen Platten, Blech und anderer Materie, auch einem vortheilhaften neuen Kochheerde, in welchen beiden man dann mit Holz- Torf und Steinkohlen feuern kann

Marburg 1792

Oecon. 16
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293502-3
VD18 10692487